ISSN 1814–4357

Дачникам садівникам городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

ДІМ • САД • ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№11 ЛИСТОПАД 2009

Екзотична диня

Жимолость їстівна

Кармали – нова порода свиней

Придбати журнали "Дім, сад, город" за поточний та минулі роки, а також іншу літературу нашого видавництва можна на "Книжковому ринку" (станція метро "Петрівка", м.Київ). Ряд 100, місце 3.

Працюємо з 10 до 16 години щодня, крім понеділка.

Вибір сортів – важлива складова успіху

Торік у журналі "Дім, сад, город" була надрукована моя замітка про помідори. Я гадав, що більше писати про них не варто. Однак з`ясувалося, що ця тема ще не вичерпана. До мене надходить багато листів-подяк за отримане насіння. Сотні подяк і запитань спонукали мене знову взятися за перо.

В цьому році моя помідорна грядка рясніла всіма кольорами веселки. Високорослі кущі нахилялися до землі від кількості плодів на них, хоча, як завжди, були підв`язані до шпалери, але сталевий дріт рвався під вагою помідорів-велетнів. низькорослі кущі (всі без винятку) були обліплені плодами, що й ногою ніде ступити. Від такого розмаїття кольорів очі розбігалися, отож мені нелегко виділити якийсь один сорт, щоб "не образити" інший.

Як свідчать багаторічні дослідження, у вирощуванні високих, стабільних, незалежно від погодних умов врожаїв помідорів усі чинники важливі, а особливо – вдалий вибір сортів.

Всі помідори я вирощую розсадним способом. Розсаду низькорослих кущів висаджую за схемою 40 х 60 см, середньо- та високорослі – за схемою 45 х 75 см. Високорослі сорти обов`язково пасинкую – формую у 2–4 стебла, підв`язую до шпалери. Впродовж усього літа постійно обриваю на кущах нижні листочки. Це підвищує освітленість та продуктивність рослин, знижує захворюваність, завдяки доброму провітрюванню.

Але наріжний камінь для отримання високих врожаїв незалежно від погоди та різноманітних хвороб, і особливо найстрашнішої з-поміж них фітофтори – правильний вибір сортів. Це перевірений багаторічною практикою факт. Тому у своїй колекції (300 сортів) маю помідори, які дуже стійкі до фітофторозу та інших поширених захворювань помідорів.

Сорт Орлине серце.

Більше 20 років я займався випробуванням та селекцією сортів, спрямовуючи свої зусилля та досвід, щоб мати сорти, здатні давати високий урожай в усіх регіонах країни, незалежно від природних катаклізмів. На мою думку, мені вдалося досягти хороших результатів, про що свідчать не лише листи читачів, а й колекції, які вони давненько мають у своїх каталогах. Там є виведені мною сорти. Про них я ніколи не писав, не робив рекламу.

Як завжди, першим достиг ультраранній (70–75 днів) низькорослий сорт **Товстий Джек**. Плоди у нього червоного кольору, масою 350–400 г, з відмінними смаковими якостями, щільні, універсального призначення. Раннє достигання та високий урожай на бідних ґрунтах без поливу, хороша транспортабельність дають змогу поставляти продукцію на базар – першими. Враховуючи короткий вегетаційний період, цей новітній сорт можна вирощувати у будь-якому куточку країни.

Сорт Ізобіліє.

Здивував і приємно порадував новий суперурожайний сорт – **Ірма**. Уявіть, детермінантний кущ утримує величезну кількість плодів масою 300 г. Плоди червоного кольору, м`ясисті, круглі. Вони гарні в салатах, придатні для соління (особливо бурі). На ринку сорт користується великим попитом за вирівняність і великоплідність та відмінні смакові якості.

Полярний скоростиглий (російської селекції). Штамбовий, детермінантний, компактний, кущ висотою 30 см. Великі плоди червоного кольору масою 250–300 г обліплюють кущ. Сорт суперурожайний, стійкий до посухи та всіх поширених хвороб помідорів.

Поєднав всі найкращі якості вищезгаданих помідорів і новий перспективний сорт із Росії – **Пародист**. З одного низькорослого, штамбового, ультраураннього куща я збирав 10–12 кг червоних смачних плодів масою 200–250 г. Сорт для відкритого ґрунту (придатний і для вирощування у плівкових теплицях). Від сходів до початку достигання плодів минає 80–85 днів. Невибагливий до погодних умов та ґрунтів. Плоди

ДІМ·САД·ГОРОД №11 2009 р.
Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець – КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.

Сорт Золото Магараджі.

універсального призначення, мають дивовижно ніжний смак, який сподобається навіть вибагливим гурманам.

Стане прикрасою кожного городу новий сорт **Джалпа**. Екзотична, червона, у жовту смужку сливка довжиною 16 см важить близько 150 г. На низькорослому кущі вони виблискують та переливаються, мов чарівні гірлянди, у променях сонця. М`ясисті, соковиті, солодкі плоди відрізняються чудовим смаком завдяки оптимальному поєднанню цукрів та органічних кислот. Сорт суперурожайний, плоди не розтріскуються, довго зберігаються зірваними, універсального призначення. При переробці томатний сік виходить густий, як паста.

Племінниця Настя біля сорту помідорів Спокуса.

Кмікік (польської селекції) – молоді сіянці цього низькорослого сорту витримують короткочасні заморозки до –3°С, а також посуху, навіть у період цвітіння, тому величезний урожай отримуємо незалежно від погоди. Кущ низькорослий, плоди круглі, червоного кольору, масою 250–300 г, кисло-солодкі, універсального призначення. Сорт суперурожайний, стійкий до загущення, тому я його не пасинкую.

З-поміж ранньостиглих сортів, які дають щедрий урожай за найнесприятливіших умов і до появи фітофторозу, хочу виділити нові сорти: **Севен, Оберіг кохання, Мімоза, Гармонія, Данко, Віссупер, Времена года, Гельфрухт золотий**, які не поступаються вищезгаданим.

Мої улюбленці з-поміж низькорослих сортів (а їх більше 300) середньостиглі: Яблуко шафран та Кам`яна квітка.

Яблуко шафран – цей сорт причарував мене своїм екзотичним виглядом та суперурожайністю. Скажу відверто: за весь час вирощування я не збирав такого великого врожаю з жодного низькорослого сорту. Гарні, округлі плоди червоного кольору з жовтими смужками важать 200–250 г, мають приємний, відмінний смак, універсального призначення. Завдяки ранньому достиганню, хворобостійкості достатньо виростити 20–25 рослин, щоб забезпечити сім`ю з чотирьох чоловік помідорами до столу та зробити заготовки на зиму.

Новий сорт **Кам`яна квітка** має червоні, красиві, тугі (як камінь) плоди масою 400 г, приємного смаку, універсального призначення. У них гарна лежкість, плоди зберігаються зірваними два місяці, що дає змогу транспортувати їх на далеку відстань. Чемпіон щодо щільності плодів та врожайності!

А ось чемпіоном щодо врожайності з-поміж високорослих ортів є новий сорт **Золото Магараджі**. Взагалі, цей сорт краще побачити, словами про нього не розповісти. Лікувально-дієтичний, плоди лимонного кольору, плоско-округлої форми, масою 450–500 г, мають дивовижно ніжний смак. Вони дуже корисні: містять велику кількість вітамінів, мікроелементів, а також каротин, який запобігає виникненню злоякісних пухлин. А ніжний, екзотичний сік (нагадує лимонний) здивує друзів та стане окрасою сімейної вечері взимку.

Якщо ви бажаєте поласувати фаршированим перцем, а його немає, на допомогу прийде новий сорт з Болгарії: **Шімейг смугаста порожнина**. Його плоди мають перцеподібну форму та червоний колір, що надає їм екзотичного вигляду. Формою вони нагадують перець-ротунду. Що цікаво: плоди пустотілі зсередини, ніби створені самою природою для приготування фаршированих помідорів (з м`ясом, рисом, овочами). Сорт середньорослий, висотою 150 см, середньостиглий.

Екзотичні плоди у нового дивовижного сорту з Болгарії – **Чеснови томат**. Своєю оригінальною формою вони викликають подив і захоплення. Мов червоні троянди з ніжними пелюстками помилково заблукали в рядки з помідорами. "Квітують" цілими букетами, даруючи втіху для душі і насолоду для малечі. Намилувавшись, дітлахи відчувають спокусу скуштувати їх. І тут відкривається найбільше диво. Як у квіточки відриваються пелюстки, так і плід ділиться на маленькі скибочки. Кожна скибочка – мов окремий помідорчик, має свою камеру з насінням. В цілому один плід містить 12–15 маленьких помідорчиків. Подібного сорту я не зустрічав.

Бабушкін секрет (Агрофірма "Сибірський сад", Росія). Сорт, дійсно, має таємницю. Можливо, вона прийшла до нас з давнини. Згадую часи свого дитинства, коли наші бабусі збирали урожай красенів-помідорів кожного року, а про фітофтороз та отрутохімікати й гадки не мали.

Всі, хто бачив цей сорт, не могли збагнути, як високорослий кущ може витримати таку кількість помідорів-гігантів (1–1,3 кг). Сталевий дріт прогнувся під масою велетнів.

Сорт Супермарманде.

Сорт Чеснови томат.

Бабушкін секрет та сорт AU-103-1 достигають одночасно з ультраранніми низькорослими сортами. Бабушкін секрет має гарні великі плоди масою 1 кг, плоско-округлої форми. М`ясисті, з приємним солодким смаком, універсального призначення. Сорт стійкий до фузаріозу, вертицильозного в`янення та фітофторозу.

AU-103-1 – кущ високорослий, плоди рожевого кольору, плоскі, масою 1 кг і більше, неперевершених смакових якостей у свіжому вигляді й у салатах. Дружна віддача врожаю (20–25 кг) з куща дає змогу поставляти надлишок продукції на базар, або подарувати сусідам на їхню радість. Сорт стійкий до посухи та всіх відомих хвороб.

Сорт Яблуко шафран.

Подивіться на фото № 4 – справжня стіна плодів! Це новий сорт польської селекції **Спокуса**. Я ціную його за високу врожайність ідеально круглих яскраво-червоних плодів. Тому не дивно, що моїх племінниць Настю й Дашу завжди можна знайти біля цих соковитих плодів. Кущ у нього високорослий, не потребує пасинкування, а грона, в яких по 65–70 плодів, зав`язуються через один листок. Порахуйте: на одному кущі – більше тисячі плодів!

Аналогічні щодо врожайності та форми плодів сорти Болгарії: **Призрак** – молочно-білі плоди масою 60 г, та лікувально-дієтичний сорт **Ліц персікум Ганбольда** з жовтими плодами. Моя мама любить закривати такі помідорчики у банки, додавши до них болгарський сорт **Зелений виноград** – смачні сливки зеленого кольору масою 50 г та **Кімнатне зачарування** – рожевого кольору. У банці виходить своєрідне асорті з помідорів червоного, білого, жовтого, рожевого, зеленого кольорів, якими можна здивувати друзів у новорічну ніч, а приємний смак обов`язково сподобається усім.

У моїй колекції є багато гарних сортів з плодами серцеподібної форми. Наприклад: **Гаряче серце** (маса – 1 кг), **Інна** (800 г), **Чемпіон Бурятії** (1–1,3 кг), **Гігант лимонний** (400–500 г), **Цар колокол** (1–1,2 кг), **Ювіль** (600–700 г); з плодами білого кольору – **Серце Америки** (700 г) та **Біле волове серце** (900 г – 1 кг).

Справжнє захоплення в усіх, хто приїжджав подивитися на мій город, спричинив новітній високорослий, середньоранній російський сорт **Орлине серце** (сибірської селекції). Гості просили 2–3 помідори на розведення. Я, звичайно, ділився, знаючи, що сорт надурожайний – вистачить усім! Висока стійкість до фітофторозу, інших хвороб та шкідників, посухо- і морозостійкість. Яскраво-рожеві, серцеподібної форми плоди смачні, солодкі, щільні, лежкі. До речі, стиглі плоди довго зберігаються на кущі, залишаються привабливими – мають товарний вигляд, не втрачають смакових якостей. Сорт суперурожайний, транспортабельний.

Зверніть увагу на перше фото: яка краса й гармонія! Це новий болгарський сорт – **Ізобіліє**. Щільні, округлі плоди середніх розмірів, мов коса дівчинки-красуні похилилися китицями до самої землі. Їх навіть збирати не хочеться, щоб не розплести чарівну "косу". Ми обожнюємо цей сорт, він дуже ранній, дружно віддає врожай, плоди солодкі. Ізобіліє – це дійсно велика рясність, врожаю достатньо, щоб споживати смачні плоди у свіжому вигляді і для консервування. Томатний сік приємний, немов щойно зірваний з грядки помідор. Сорт стійкий до посухи, його не потрібно поливати, всім хворобам дає відсіч.

Сорт **Марманде** відомий багатьом городникам, а от мені в цьому році пощастило одержати новий сорт, для створення якого доклали чимало зусиль вчені з Коста-Ріки. Це **Супермарманде**. І їхні старання перевершили наші сподівання! Такого врожаю не віддавав жоден сорт з моєї колекції. У нього гарні, червоного кольору плоди масою 400 г, м`ясисті, соковиті, транспортабельні, універсального призначення. на кущі така велика кількість помідорів, що й листя не видно. Сорт легко витримує невеликі заморозки та посуху, стійкий до фузаріозу й фітофторозу. Я вдячний маленькій країні Коста-Ріка за сорт, який дав такий суперурожай! Я залишу його у своїй колекції назавжди.

Читачам улюбленого журналу "Дім, сад, город" маю змогу безкоштовно надіслати насіння сортів Супермарманде і Пародист. Будь ласка, не забудьте в лист покласти конверт із зворотною адресою.

Твердо вірю: посадивши ці сорти, ви не тільки будете смакувати красивими плодами, а й одержувати урожай високої якості – незалежно від природних катаклізмів.

Олександр Кріпак,
вчений агроном

Картоплі належить одне з провідних місць у нашому раціоні харчування. Але сьогодні для багатьох жителів України – це ще й можливість поповнити домашній бюджет за рахунок її продажу. На мою думку, найбільш ефективну віддачу дає рання картопля. Якщо після зимового зберігання стара картопля втрачає значну частину поживних речовин, і особливо вітаміну С, то молода відрізняється гарним смаком і кулінарними властивостями, високим вмістом поживних речовин та вітамінів, необхідних організму. З іншого боку, ранню картоплю вигідно вирощувати й для продажу. Наприклад, у 2003 р. наприкінці червня 1 кг молодої картоплі в Харкові коштував близько 4 гривень. І навіть за середньої врожайності 200 кг з сотки виторг від її продажу міг становити до 800 грн., та й ціни з тих пір значно зросли. Тому гарний господар не повинен втрачати можливість одержати матеріальну вигоду від вирощування ранніх і суперранніх сортів картоплі. А, щоб одержувати високий урожай якомога раніше навіть в умовах посушливого літа, я пропоную освоєну мною агротехніку.

Рання картопля – вигідна культура

По-перше, потрібно вибрати сорти, що дають не менш як 200 кг із сотки вже через 50–60 днів після садіння, по-друге, не жаліти грошей на придбання посадкового матеріалу високих репродукцій. Я протягом кількох років випробував у нашій зоні, яка вважається ризикованою для вирощування картоплі і через несприятливі погодні умови, і через повернення заморозків, більше 20 ранніх і суперранніх сортів. Це Повінь, Серпанок, Галявина, Поран, Косень-95, Заклик (Україна), Аноста, Імпала, Конкорд, Латона, Пріор, Симфонія, Скарлетт,Фреско, Ярла (Нідерланди), Агаві, Балтика, Беттіна, Вінета, Вітара, Каратоп, Моллі, Коле, Престов, Росалінд (Німеччина).

Усі посадкові бульби масою 50–100 г восени я помив, а потім замочив протягом 3 хвилин у ясно-рожевому розчині марганцівки. Після просушування й озеленення заклав їх у льох на зберігання. Навесні, у другій половині березня, всю картоплю було переглянуто, вибракувано пошкоджені бульби, а ті, що залишилися, я поклав у ящики у два шари для пророщення. Знаходилися вони в теплому приміщенні (+12–20°) зі звичайним рівнем денного освітлення.

До 20 квітня на бульбах утворилися міцні товсті паростки. Щоб вони росли рівномірно, через два тижні їх варто перевернути іншим боком до світла, а нижні перекласти нагору. Під час перекладання вибраковуються звироднілі бульби з нитковидними паростками. Ці нескладні агрозаходи підвищують врожайність і стійкість картоплі до грибкових та бактеріальних хвороб, завдяки чому пророщену на світлі картоплю можна висаджувати дуже рано, навіть у недостатньо прогрітий ґрунт. У вегетуючих бульб паростки залишаються життєздатними навіть за температури +2–3°.

Досвід показує, що раннє садіння краще позначається на врожаї, ніж запізніле, нехай навіть і в теплий ґрунт. Тому, як тільки дозріє земля і стане придатною для обробки, можна приступати до садіння. Якщо весна пізня, я саджаю бульби в останній декаді квітня, тому що ґрунт на моїй ділянці важкий, глинистий, довго не просихає.

Після оранки трактором були нарізані мотокультиватором борозни на глибину 6–8 см. Схема садіння для вирощування насіннєвої картоплі – 60х25 см. Під кожну бульбу я вніс по столовій ложці нітроамофоски. Потім тим самим мотокультиватором над бульбами зробив земляні гребені висотою 10 см, а через 10 днів збільшив їх до 30 см.

У такому земляному гребені картопля проростає довше, ніж за звичайного садіння під лопату, коли землю підгортають у міру росту бадилля. Зате формується могутня коренева система, зменшується небезпека потрапляння молодих пагонів під поворотні заморозки. В умовах посушливої весни картопля у гребені "дихає", а за рясних дощів бульби знаходяться вище від основної маси води і не загнивають.

Оскільки зелена маса з'являється над поверхнею землі трохи пізніше, ніж на традиційних насадженнях, то найчастіше вдається уникнути і першої хвилі відкладання яєць колорадським жуком, а відтак зменшується кількість наступних обробок. Нехай не лякає читача трохи спізніла поява зеленого бадилля над поверхнею. За рахунок могутньої кореневої системи картопля у гребенях

не тільки доганяє, але й обганяє кущі, висаджені традиційно. Після появи сходів я двічі прополював її з одночасним розпушуванням ґрунту між рядками.

25 червня зробив контрольне викопування. Першими дали товарний урожай 200 кг і більше із сотки: Каратоп, Моллі, Престов, Скарлетт, Галявина, Поран, Беттіна, Росалінд, Повінь, Імпала. Через тиждень до цих показників підтяглися й інші, а до 19 липня врожай практично всіх посаджених сортів становив від 350 до 450 кг, причому близько 30% бульб важили від 200 до 400 г. І це при посушливому травні та червні, на богарі, при загущеному садінні та без внесення перегною у ґрунт.

Дехто з читачів може подумати, що автор трохи перебільшив. І правильно зробить, тому що "за кадром" нашого оповідання залишився цілий ряд технологічних секретів, про які ми ще не розповіли. Отже, які ж додаткові прийоми дали змогу одержати такі результати?

В одному зі старих номерів "Юного техніка" я прочитав замітку про вирощування гігантських плодів помідорів під впливом магнітного поля. Тому й спробував обробити магнітним полем садивну картоплю. Крім того, перед закладанням на пророщування на всіх бульбах були зроблені поперечні кругові надрізи на глибину 1 см. Ці надрізи сприяють проростанню усіх вічок, а згодом і збільшенню кількості стебел, столонів та максимальному утворенню бульб. Потім під час пророщування бульби в міру підсихання я обприскував сумішшю біоглобіну, еколисту (картопля) та карбаміду.

Перший – природний стимулятор, що містить практично всі амінокислоти.

Другий забезпечує картоплю необхідним набором мікроелементів. На 10 л води використовував 10 мл біоглобіну, 50 мл еколисту і 100 г карбаміду.

До наступного агротехнічного прийому мене підштовхнула публікація в "Селянській газеті". Один вчений висловив думку, що позакореневе підживлення рослин може дати навіть більший ефект, ніж внесення добрив у ґрунт. Ця ідея мені дуже сподобалася, тому що в районі вирощування картоплі тваринницьких ферм немає, а привізний гній ставав "золотим" через дорожнечу. Саме цю ідею я і втілив на практиці. Під час обприскування картоплі від колорадського жука та фітофторозу в суміш додавав біоглобін, еколист (картопля) і карбамід (дози такі самі як і для обприскування бульб). Біоглобін, на думку його творця, потрапляючи в рослину, крім стимулюючої дії, зв`язує молекули води, зменшуючи її випаровування з поверхні листка, що в умовах посушливої весни й початку літа було дуже важливо.

Завдяки позакореневому живленню кущі росли могутніми, бадилля залишалося зеленим навіть у посуху, а про врожай я вже говорив. Бульби усіх німецьких і голландських сортів мали прекрасний товарний вигляд, а з-поміж вітчизняних на такому самому рівні виявилися: Повінь, Серпанок, Галявина. Щодо смакових якостей, то тут лідирували німецькі сорти.

Великі бульби дали сорти: Агаві, Беттіна, Вітара, Ярла, Латона, Імпала Повінь, Галявина, Престов. Я переконався, що і в посушливий сезон, виконуючи деякі додаткові агрозаходи, можна одержувати гарантовані високі врожаї.

В.І. Пономаренко,
картопляр-аматор,
м. Харків

Не врожаєм єдиним
("приколи" вашого городу)

З дебільшого городники – люди серйозні. Але іноді хочеться здивувати своїх друзів або просто пожартувати.

Є така рослина на Південному березі Криму – скажений огірок. "Сказ" його полягає в наступному: при дотику до його дозрілих плодів останні відлітають на 2–3 метри, викидаючи насіння. Майже як мініатюрна космічна ракета. Таким є їхній спосіб насіннєвого розмноження. Для цього скажений огірок під час дозрівання створює великий тиск рідини в плодах, відокремлюється від ніжки, а через утворений отвір із силою викидається насіння. До речі, зовні він дуже схожий на звичайний огірок. Це однорічна трав'яниста рослина з родини гарбузових. Стебло повзуче, завдовжки до 80 см, шорстквувате, але без вусиків. Листки чергові, серцеподібні, до 20 см, знизу сіроворсисті, зморшкуваті. Квітки правильні, блідо-жовті, довжиною до 2 см, зібрані в бічні кисті. Сам плодик ("огірочок") має довжину до 10 см, зеленкуватий.

Під час перерви або відпочинку ви можете сказати: "А чи не хочете, куме, закусити моїми огірочками? Зірвіть їх он на тій грядці." Реакція кума непередбачена. Споживати в їжу скажений огірок категорично забороняється. Прийняті всередину всього 0,6 грамів свіжого соку плодів можуть спричинити смертельне отруєння. Застосування для лікарських потреб – тільки за призначенням й під контролем лікаря. Потрібна обережність і при зовнішньому застосуванні (можливе подразнення шкіри). У невеликих, строго призначених лікарем дозах скажений огірок використовують у медицині як сильне проносне, при набряках різного походження, зокрема водянки. Водночас застосування цієї рослини дає гарний терапевтичний ефект при жовтяниці й вірусному гепатиті. Вченими встановлений і протипухлинний ефект скаженого огірка. Настоянку плодів вживають для розтирання при ревматизмі й невралгії (1 частина рослини на 20 частин горілки).

Розмножується скажений огірок насінням. Це теплолюбна рослина. Її агротехніка має багато спільного зі звичайним огірком.

К.О. Кузьменко,
м. Сімферополь

Надійна фіксація плівкового накриття

Багато дачників і городників мають у дворі парничок-тепличку для вирощування розсади. Найпростіша її конструкція складається з поліетиленової плівки, натягнутої на дротяні дуги. Однак у цієї простоти є одне слабке місце: фіксація плівки. Найчастіше її краї притискають чимось важким або просто присипають землею. А це і зайвий клопіт, й недостатньо міцне кріплення.

Я вирішив фіксувати плівку за допомогою опорних дротяних дуг. Для цього зігнув їхні нижні кінці у вигляді зигзага (див. фото). Аби закріпити плівку, спочатку встановлюю дуги так, щоб їхні зовнішні плічка ледь-ледь діставали до землі. Потім край плівки завожу під плічка однієї сторони дуг і, наступаючи ногою на внутрішнє плече зиґзаґа, вдавлюю їх по черзі в землю. Перекидаю плівку через дуги й повторюю те ж саме з іншого боку. Для фіксації плівки з торцевої частини зробив спеціальні затиски: шестиміліметровий дріт завдовжки 50–60 см зігнув буквою П. Довжина її верхньої перемички – приблизно 10 см. Відігнув перемичку долілиць, щоб кут з вертикальними стійками становив 50–60 градусів. При цьому фіксація плівки буде міцнішою, а виймати фіксатор стане легше.

Плівку по обидва боки випускаю приблизно на півтора метра. Акуратно збираю її в джгут і пропускаю між стійок затиску; добре натягую й вдавлюю затиск ногою в землю. Плівка натягується, як струна. Укриття витримує будь-який вітер. За торцевого напрямку вітру виступаюча частина плівки діє як розсікач повітря (саме такі ставлять на кабінах вантажних автомобілів), а за бічного – як надійний розтягувач.

Якщо парничок використовувати тільки з торцевого боку, наприклад, ставити всередину ящички з розсадою, то конструкція простоїть надійно увесь сезон. Коли ж доводиться відкривати бічну сторону, міцність кріплення слабшає. Тому я зробив десяток додаткових П-подібних затисків з відігнутими верхніми планками й фіксую ними плівку з тієї сторони, яку доводиться постійно відкривати. Вийшло просто, міцно, зручно, та ще й довговічно.

Петро Чорнобай,
с. Вознесенське
Черкаської обл.

Вісім секретів перцю

Вирощуючи перець, необхідно знати секрети, які допоможуть отримати високий і якісний урожай цього смачного овочу.

1. Недостатньо повне запилення квіток може спричинити появу нестандартних плодів. Щоб запобігти цьому, слід застосувати штучне дозапилення квітуючих рослин, тобто в жарку сонячну і тиху погоду роблять легке струшування рослин.

2. Солодкий і гіркий перець висаджують на постійне місце окремо один від одного, тобто на різні грядки, бо вони легко перезапилюються, і тоді плоди солодкого перцю матимуть гіркоту.

3. Нестача вологи в ґрунті, висока температура повітря спричиняють здерев'яніння стебел, опадання бутонів і листків як у перців, так і в баклажанів.

4. На відкритих ділянках необхідно захищати грядки перцю від вітру за допомогою куліс, тобто насаджень з високорослих культур, які заздалегідь висаджують розсадою навколо грядок (це буряки, боби, мангольд – листковий буряк, цибуля-порей).

5. Перець не тільки теплолюбний і вибагливий до води, а й дуже світлолюбний, як помідори. Тому затінення призводить до відставання росту й цвітіння рослин.

6. Оскільки коренева система перцю розташовується у верхньому шарі ґрунту, розпушують його неглибоко (3–5 см), але обов'язково підгортають.

7. Свіжий гній не вносять на грядку перед садінням перцю й баклажанів, бо на такій грядці рослини дадуть сильну вегетативну (листкову) масу і не матимуть достатньо сил, аби сформувати плоди.

8. Молода розсада перцю так само, як і баклажанів, висаджена у відкритий ґрунт, не витримує низької плюсової температури (2–3°С), однак осінні плодоносні рослини витримують заморозки до –5°С.

Дещо про агротехніку

Для насінного розмноження краще використовувати перші 2–3 дозрілі на кущику плоди. Насіння можна зберігати у стручках або витягнутим з них.

Найоптимальніші строки для висіву – кінець зими – початок весни. Насіння варто висівати на глибину не більше 0,5–1 см у невеликі горщики, наповнені пухким і поживним ґрунтом, придатним для дорослих рослин. Горщики краще накрити зверху прозорим склом і поставити у темне місце. За температури +20–25°С насіння дружно проростає приблизно через 7–14 днів. У прохолодніших умовах (але не нижче +10–12°С) сходи з'являються через 18–20 днів. З появою сходів горщики варто перемістити у більш світле, захищене від прямих сонячних променів місце.

Коли сіянцям у горщику стане тісно (а можна вже й з появою першого справжнього листка), їх слід розсадити в окремі горщики. Протягом літа перець можна пересадити ще 1–2 рази, залежно від інтенсивності розвитку. Землю краще використовувати найпоживнішу, багату на гумус.

Приблизно через 2–2,5 місяця після висіву перець зацвітає й починає формувати плоди. Цвітіння і плодоношення можна регулювати за допомогою температури. Якщо хочете затримати визрівання плодів, перець варто тримати у прохолодних умовах і, навпаки, прискорити достигання можна, якщо перенести рослини у тепліше місце.

Час цвітіння й плодоношення можна затримати на кілька місяців за допомогою обрізування. Посіяний у березні перець, зазвичай, зацвітає в липні. Однак, якщо його протягом літа двічі обрізати, то зацвіте він тільки в жовтні. Завдяки обрізуванню можна сформувати дуже гарний, компактний, густо облистнений кущик, а от плоди через скорочення світлового дня восени, а відтак і нестачу сонячного світла, можуть не достигнути.

Неуважності – не витримує

Вирощуючи перець, необхідно пам'ятати, що неуважності він не витримує. Помилки у догляді (насамперед, недостатній полив) призводять до того, що рослина слабшає і стає легкою здобиччю для шкідників, головні з яких – попелиця й кліщик. Якщо таке сталося, боротися можна препаратами контактної дії, наприклад, фітовермом або іншими, які пропонує нині торговельна мережа.

Із журналу "Календар садівника і городника". Передплатний індекс – 30203

Екзотична диня з Італії

Три роки тому з Італії мені надіслали насіння змієподібної дині. Агротехніку вирощування її я не знав, тому посадив, як звичайну. Однак продовжував пошуки в літературі й на сайтах Інтернету, намагаючись зрозуміти, що подобається змієподібній дині, а чого слід уникати під час її вирощування.

Виявилося, що я вирощував цінну рослину, яка відмінно втамовує спрагу і являє собою пречудовий десерт. Усі, хто бував у мене влітку на городі, не могли сховати подиву. Довго роздивлялися плоди. Дивувалися урожайності (плодів, насправді, було багато), а, покуштувавши, хвалили за соковитість та смак.

Ця трав`яниста, жорстко опушена рослина має повзуче стебло завдовжки до 150 см. Листки в неї великі, округло-серцеподібні, п`ятилопатеві. Квітки роздільностатеві, рідше – двостатеві, жовті. Цвіте у травні-серпні. Плоди довгасті, формою нагадують змію, багатонасінні, з соковитим і солодким м`якушем. У молодому віці – зелені, а в стиглому – жовті. Є сорти з білими плодами. Достигають у липні – вересні. За смаковими якостями схожі на звичайні дині, але відрізняються підвищеною соковитістю. Є у них ще одна відмінна особливість: запах огірка, а смак – дині. У спекотні липневі дні наша сусідка тітка Надя, збираючись на дальній город, брала з собою плід змієподібної дині – він їй замінював воду.

– Після цієї хрусткої, освіжаючої м`якоті пити зовсім не хотілося, – розповідала нам вона. Зате апетит був нормальний. Зазвичай же, працюючи на городі, п`єш стільки, що і їсти не хочеться.

Плоди змієподібної дині містять до 13% легкозасвоюваних вуглеводів (цукрів), 15% сухої речовини, 0,9% мінеральних солей, 7% крохмалю, 30 мг% вітаміну С , від 17 мг% провітаміну А (каротину). Набір вітамінів справляє благотворний вплив на обмін речовин в організмі.

Сік з м`якушу змієподібної дині корисний при ожирінні, цукровому діабеті, нудоті, гіпертонії, атеросклерозі, кольках. Тим, хто страждає на жовчнокам`яну хворобу, для очищення жовчних протоків треба взяти 300 г сухих кірок змієподібної дині й залити 1 л окропу, після чого кип`ятити на слабкому вогні півгодини. Охолодивши, пити по склянці тричі на день до їди. Курс лікування – 15 днів, потім перерва на тиждень, і повторне лікування.

Фолієва кислота, яка міститься у м`якуші, відіграє важливу роль у кровотворенні. Ніжний м`якуш плодів та органічні кислоти посилюють секрецію шлункового соку й перистальтику кишківника. Змієподібну диню можна використовувати з лікувальною метою як проносний, жовчогінний, сечогінний, антисклеротичний засіб.

Батьківщиною змієподібної дині вважається Вірменія. Масово її там наразі не вирощують. Зате у Китаї, Японії, Узбекистані та Італії вона дуже поширена. В Україні її практично не побачиш, і знайти на ринку насіння дуже складно. Мені вдалося зібрати його. Тому охоче поділюся, виславши безкоштовно для розведення, якщо не забудете вкласти підписаний конверт.

Вирощувати цю диню нескладно. Рослини нормально розвиваються при доволі високих температурах ґрунту й повітря, але потребують великої кількості сонячного світла. Насіння починає проростати за температури вище 14°. Сходи з являються на 6–8-й день. Дуже важливо отримати дружні сходи. Для цього треба своєчасно замочити насіння у теплій воді на добу (25–30°). Висіваю його безпосередньо у ґрунт 28 квітня. Схема висіву – 1,5 х 1 м, глибина загортання насіння – 4–6 см. У ямки кладу по 2–3 насінини. Упродовж літа ґрунт регулярно розпушую, за необхідності поливаю, загалом 2–3 рази.

Протягом усього літа довелося боротися з бур`янами. Жодних підживлень не робив. Як показала практика, диня добре росте на будь-яких ґрунтах. Пасинкувати, підв`язувати її теж не треба.

Плоди з батогів зривав з плодоніжкою, без неї вони непридатні для тривалого зберігання. У сараї плоди добре зберігаються близько місяця, останню диню ми з`їли 4 жовтня. Найбільший плід змієподібної дині важив 8 кг, а середня її маса – 3–5 кг.

Хвороб на кущах і плодах змієподібної дині поки що не помічав. З-поміж шкідників у другій половині літа з`явилася попелиця. Вона почала уражувати листя. Для боротьби з нею використовував цибулевий розчин. На 10 л води брав 1 склянку пропущеної через м`ясорубку ріпчастої цибулі, столову ложку меленого чорного перцю, 3 столові ложки деревного попелу й 1 столову ложку рідкого мила. Розчин добре перемішував, проціджував і двічі обприскував рослини з інтервалом 5–6 днів.

Руслан Духов,
вул. Тюркіна,41
с.Мишурин ріг,
Верхньодніпровський р-н,
Дніпропетровська обл.

Захищаю виноград від морозів і заморозків

Багато років читаю журнал "Дім, сад, город". Особливо мене цікавлять статті на тему садівництва й виноградарства. Я займаюся вирощуванням винограду вже багато років і, судячи з відгуків моїх знайомих, маю гарні успіхи у цій справі, незважаючи на несприятливі умови, в яких він у мене росте. Метод вирощування винограду в центральних та північних областях України цікавить багатьох. Хотілося б і мені на сторінках журналу поділитися з читачами своїми скромними досягненнями у виноградарстві.

Мій виноградник розташований на кордоні Полтавської та Дніпропетровської областей, можна сказати, в чистому полі. Щорічні ранньоосінні й весняні заморозки тут – звична справа. Багато років тому я почав вирощувати виноград, не маючи ніякого досвіду, та й узяти його було ніде. Літературні джерела давали рекомендації тільки для південної зони України. Перші травневі заморозки від -3 до -6°С були для мене шоком. Вирощувати виноград у таких умовах для ринку здавалося неможливим. У деяких моїх знайомих просто опускалися руки й вони відмовлялися від виноградарства.

Мене до винограду вабило з дитинства, захоплювали розмаїтість форм та смаку, краса й велич виноградного грона. І мені було щиро жаль таких прекрасних рослин, що гинуть після заморозків. Я вирішив поборотися за їхнє життя. Спочатку відгородив свій виноградник (100 кущів) шиферним парканом, залишивши відкритим тільки південний бік. Це дало змогу захистити його від холодних нічних вітрів і підвищити температуру ґрунту. Тепла земля вночі, під час заморозку, віддає своє тепло. Потім я розробив розбірну конструкцію виноградних шпалер. Суть розробки в тому, що перед заморозком я укорочував опори на виноградних шпалерах до одного метра. Зверху на опори надягав обрізані поліетиленові пляшки (обрізане горлечко) дном нагору, й укривав виноградник агроволокном. Ця конструкція втратила актуальність в останні роки через непрофесіоналізм синоптиків, які не в змозі передбачити заморозки завчасно. Для розбирання шпалер і вкриття кущів потрібно не менше п`яти годин. Тому я почав укривати виноградник агроволокном без розбирання шпалер. Про це я зняв фільм, у якому все детально показане. Результати вкриття – стовідсоткова збереженість молодих пагонів при заморозках до –6°С. Також я зняв фільми на теми: "Садіння й догляд у перший рік", "Обрізування винограду, укриття кущів на зиму". Всім бажаючим можу вислати фільм на DVD поштою.

Укриття одного куща на зиму займає близько 15 хвилин. Я вирощую й продаю саджанці різних сортів, у тому числі й таких, які потребують щорічного укриття на зиму, але вони цього варті. При нагадуванні покупцям про те, що певні сорти потрібно вкривати на зиму, я рік у рік спостерігаю на обличчях людей вираз майже жаху. Коли ж починаю пояснювати, що на це знадобиться лише 15 хвилин один раз на рік (невелика розминка для суглобів), люди йдуть з думкою про те, що доведеться копати траншеї й насипати земляні вали. Саме так описане укриття у старій навчальній літературі з виноградарства. Але тепер інші часи: нові сорти звільнили людей від важкої роботи з укриття. На жаль, люди про це не знають і, не вирощуючи власний, продовжують купувати імпортний, часом не зовсім корисний для здоров'я виноград.

Догляд за моїм виноградником мало відрізняється від догляду на півдні. В останні роки температура повітря влітку у Харкові вища, ніж у Криму, але через коротший теплий період потрібно висаджувати сорти

Фото 1. Перед укриттям обрізані лози вкладаю на землю, пришпилюю. Мотоблоком з обох боків шпалери розпушую ґрунт.

Оригінал, Тур Хеєрдал мускатний (з рожевою ягодою). З неукривного сорту Галбена ноу вийде прекрасне біле мускатне вино, червоний мускат можна приготувати із сорту Лівадійський чорний.

Ці сорти показують непогані результати навіть за мінімального догляду, а якщо прикласти до них знання, досвід і любов до своєї справи, то можна домогтися вражаючих результатів. На моєму винограднику середня врожайність перелічених вище сортів сягає 20–30 кг із куща 5–10-річного віку. Кущі сформовані з чотирьох рукавів на одноплощинній шпалері і посаджені на відстані 2,5 м один від одного.

Хочу звернути увагу виноградарів-початківців на те, що немає шаблону по догляду за виноградом. Кожний сорт потребує індивідуального підходу щодо агротехніки, і навіть кожний окремий кущ. Раджу на невеликих виноградниках вести записи по кожному сорту, позначаючи такі моменти: початок розпускання бруньок, час цвітіння, час появи перших зелених ягід розміром з горох, початок розм'якшення ягід, довжина лоз на час достигання ягід, початок достигання ягід. Знаючи початок і тривалість різних фаз розвитку винограду, можна з високою точністю (до одного дня) визначити початок виконання агротехнічних робіт. А це дуже важливо. Наприклад: застосувавши несвоєчасний полив, можна втратити весь урожай поточного року.

Фото 2. По обидва боки від покладених лоз роблю два горбки землі висотою 10–15 см.

раннього й ранньо-середнього строків достигання. Під час вирощування винограду потрібно дотримуватися певних вимог. У жодному разі не можна бути скупим, адже при перевантаженні кущів урожаєм виноград різко втрачає зимостійкість і може вимерзнути навіть під укриттям.

З-поміж добрив застосовую тільки органіку (перегній, пташиний послід і заорюю мотоблоком у ґрунт зелені бур'яни висотою до 15 см, які проростають у міжряддях). Моя особиста думка: для збереження зимостійкості сорту застосування хімічних добрив неприпустиме. Зимостійкість, здатність плодоносити за короткого обрізування, стійкість до захворювань багаторічної деревини, стійкість до розтріскування ягід під час достигання – ці якості повинен мати виноград, який вирощується у центральних та північних областях України. Такі якості притаманні багатьом сортам.

Фото 3. Нижній дріт утримує плівку від прогинання під масою снігу. Плівку покладено поверх земляних горбків, які забезпечують захист лоз від вологи снігу, що тане, і дощу. Краї плівки присипані розпушеним ґрунтом.

Приємно бачити, що селекція винограду бурхливо розвивається в цьому напрямку. Нові сорти мають багато позитивних якостей, але стверджувати, що вони кращі від старих, можна тільки з погляду виноградаря-аматора, який займається вирощуванням винограду для власного задоволення. Закладати великі виноградники (100 кущів і більше) потрібно перевіреними часом сортами. Це так звана група ринкових сортів для центру й півночі України, які дають стабільні врожаї, навіть за несприятливих погодних умов. До цієї групи входять такі сорти: Аркадія, Лора, Талісман, Болгарія, Восторг, Елегант надранній, Подарунок Запоріжжю, Русбол мускатний (з білою ягодою), Кубань, Кодрянка, Пам'яті Негруля, Пам'яті Журавля (із синьою ягодою), Дунав стійкий, Кармакод, Кишмиш запорізький, Лівія,

На закінчення хочу побажати всім виноградарям гарних урожаїв і плідних творчих пошуків.

А.М. Огій,
с. Могилів-2, Дніпропетровська обл.

Обрізування плодових дерев у дачних і присадибних садах

(Продовження. Поч. у № 10 за 2009 р.)

Обрізування яблунь у період повного плодоношення. Омолоджування крони

Вже після трьох-чотирьох років від початку плодоношення у більшості сортів яблуні та груші основна частина врожаю формується на кільчатках, списиках, плодових прутиках. Закладання квіткових бруньок на кільчатках (на відміну від пазухових) – процес триваліший. У першу вегетацію на кільчатці формується ростова брунька. На другу вегетацію вона квітує й плодоносить. Це повний цикл. Щоправда, за несприятливого збігу обставин цей цикл може затягнутися до п`яти і більше років. Існує ще неповний цикл. Він триває 2 роки: у перший закладається вегетативна брунька, а на другий рік з неї виростає пагін.

Кільчатки утворюються, зазвичай, на верхніх і середніх частинах пагонів. Під час щорічного вкорочування значна частина їх видаляється. У деяких сортів це знижує врожай в 1,5–2 рази. А спровокований вкорочуванням посилений ріст бокових пагонів призводить до загущення, затінення крони, що гальмує закладання нових плодових бруньок і прискорює відмирання старих. Необхідність освітлення крони вимагає посилення проріджування.

Та все ж відмовлятися від укорочування – нерозумно. Навпаки, при досягненні повного плодоношення (через 3–4 роки від його початку) об`єктивна потреба в укорочуванні зростає тому, що дерева перевантажуються врожаєм. Максимальна кількість квіток, зав`язі, плодів забирає основну масу поживних речовин, продуктів фотосинтезу. А на ростові процеси їх не вистачає, що є причиною послаблення росту пагонів, зменшення кількості і розмірів листків, їхньої фотосинтетичної активності. Виникає і посилюється дисбаланс між надлишковим плодоношенням й спричиненою ним нестачею продуктів фотосинтезу. Від цього не лише послаблюється ріст, але й самі плоди дрібнішають, погіршується їхня якість.

Не вистачає продуктів фотосинтезу і на закладання плодових бруньок під урожай наступного року – настає періодичність плодоношення. Старі плодові гілочки відмирають, а на закладання нових не вистачає продуктів фотосинтезу. Їхня нестача призводить до передчасного відмирання гілок інших порядків (обростаючих, напівскелетних тощо). Основні гілки оголюються, послаблюються, плодоношення зберігається лише на їхніх кінцях, тобто на периферії крони, а увесь її внутрішній об`єм "не працює". В ослаблених дерев зменшується плодоношення, вони втрачають морозостійкість і поступово гинуть (гілка за гілкою, починаючи з кінцівок, див. фото 9).

***Фото 9.** Без омолоджування у дерева (17 років) верхні гілки оголилися, а нижні почали відмирати.*

Для подолання невідповідності генеративних і ростових процесів, нестачі продуктів фотосинтезу та їхніх наслідків необхідно добитися нормальних у цей віковий період кінцевих приростів скелетних і напівскелетних гілок у 30–40, а бокових – 25–40 см. (Для слаборослих дерев достатньо 10–15 см). Обрізування є основним методом стимулювання росту та відновлення його відповідності з плодоношенням.

Починати слід, як завжди, з проріджування. Видаляють ті самі категорії гілок, які перераховані у попередньому розділі, пам`ятаючи про те, що проріджування в даний віковий період посилюється, поступово включаючи й ті категорії гілок, які раніше обрізували на переведення.

Проте вирішальної ролі у цей період все ж набуває вкорочування. Приростів, довших за 30 см (бокових – довших 25 см), у даний період не зачіпають. Але ростові пагони, менші цих довжин (відповідно 30–20 і 25–30 см) у сортів, що сильно гілкуються, вкорочують на 1/4, ще менших (20–10 см) – на 1/3, а менших 10 см – на 1/2–2/3. У сортів, що гілкуються слабо, прирости 30–20 см укорочують щорічно на 1/3, довжиною 20–10 см – на 1/2–2/3 (чим коротший приріст, тим сильніше обрізування), а менші 10 см – на дворічну деревину. Одночасно омолоджують 25% чотирирічних плодушок, а старших 6 років – видаляють.

У сортів з надмірним зав`язуванням плодів навіть за наявності зрошування прирости можуть стати меншими 30 см, а плоди здрібнюються, втрачають якість. Їх обрізують за нормами слабогілкуючих.

У посушливих районах степу і в садах з недостатнім зрошуванням прирости у всіх сортів також вкорочують за нормами слабогілкуючих.

Однак все це – опосередковані норми. В реальності їх слід диференціювати. Річ у тім, що в оцінці приростів у різних зонах крони неприпустимий шаблон. У нижній зоні крони нормальними у цей віковий період є прирости на кінцях гілок 10–15 см, у середній – 30–40, а у верхній – 60 см. Тому в нижній зоні у приростів 10–15 см зрізують лише кінці. А менші 10 см – так, як сказано у варіантах вище. У середній зоні приростів, більших 30 см, не зачіпають, а менші 30 см обрізують, як сказано у варіантах вище. Що ж стосується верхньої зони, то в ній видаляють усі сильні прирости. Залишають менші 30 см, які добре нахилені. А також сильні прирости, які мають бокові гілочки, вкорочують над слабкою гілочкою, що має добрий нахил. Відстань між такими гілочками має бути

не меншою 30 см, а між рештою слабких гілочок у верхній зоні – не меншою 20 см.

Оптимальне вкорочування, з одного боку, стимулює збільшення приростів, загальної листкової поверхні, продуктивності фотосинтезу, відновлює регулярність плодоношення. А з другого боку, видаляючи частину плодових бруньок разом з частинами гілочок, що відрізуються, ми ліквідуємо перевантаження врожаєм – першопричину, яка виникла в результаті невідповідності генеративних і ростових процесів. Тож зменшення врожаю за таких обставин – корисне. Воно сприяє ліквідації згаданої невідповідності, про згубні наслідки якої ми згадували неодноразово, починаючи з найпершої вступної статті й донині.

А що робити, якщо прирости все ж таки затухають і рекомендоване вище обрізування стає неефективним? Щоб добитися нормальних у цей період кінцевих приростів (30–40 см), вкорочування слід посилити до ступеня легкого омолоджування. Залежно від сортових особливостей його проводять також диференційовано. Якщо кінцеві прирости скелетних і напівскелетних гілок зменшилися до 15 см й посилилися інші симптоми (див. вище), то у сортів, що сильно гілкуються, легке омолоджування скелетних та напівскелетних гілок виконують на дворічну деревину, у верхній зоні крони – на трирічну (рахувати річні кільця з кінця гілки). А прирости бокових обростаючих гілочок довжиною 10–15 см вкорочують на 1/3, менші 10 см – на 1/2. Таке омолоджування роблять періодично, з перервами в 4–5 років. У сортів, що слабо гілкуються, легке омолоджування виконують раз на 3–4 роки. Для цього кінці скелетних і напівскелетних гілок зрізують на трирічних ділянках, у верхній зоні – на чотирирічних. А прирости обростаючих гілочок довжиною 10–15 см – на 1/2, менші 10 см – на 2/3, а без приростів – на дворічну деревину. За одну весну в усіх сортів омолоджують 1/4–1/3 всієї кількості гілок у кроні.

Такими самими дозами омолоджувальне обрізування продовжують і в послідуючі роки. В наступні дві весни омолоджують на 1/4–1/3 гілок у середній, а затим у верхній зонах крони.

Укорочування в процесі омолоджування виконують шляхом переведення на сильне гілкування (25–40 см) або розвинуту бруньку, кільчатку на сильному прирості минулих років (30–40 см). Всі інші бруньки й гілочки на відстані 10 см від неї видаляють (з них підуть конкуренти, які заберуть частину поживних речовин, чим послаблять потрібні пагони, а самі будуть видалені наступної весни, див. рис. 5).

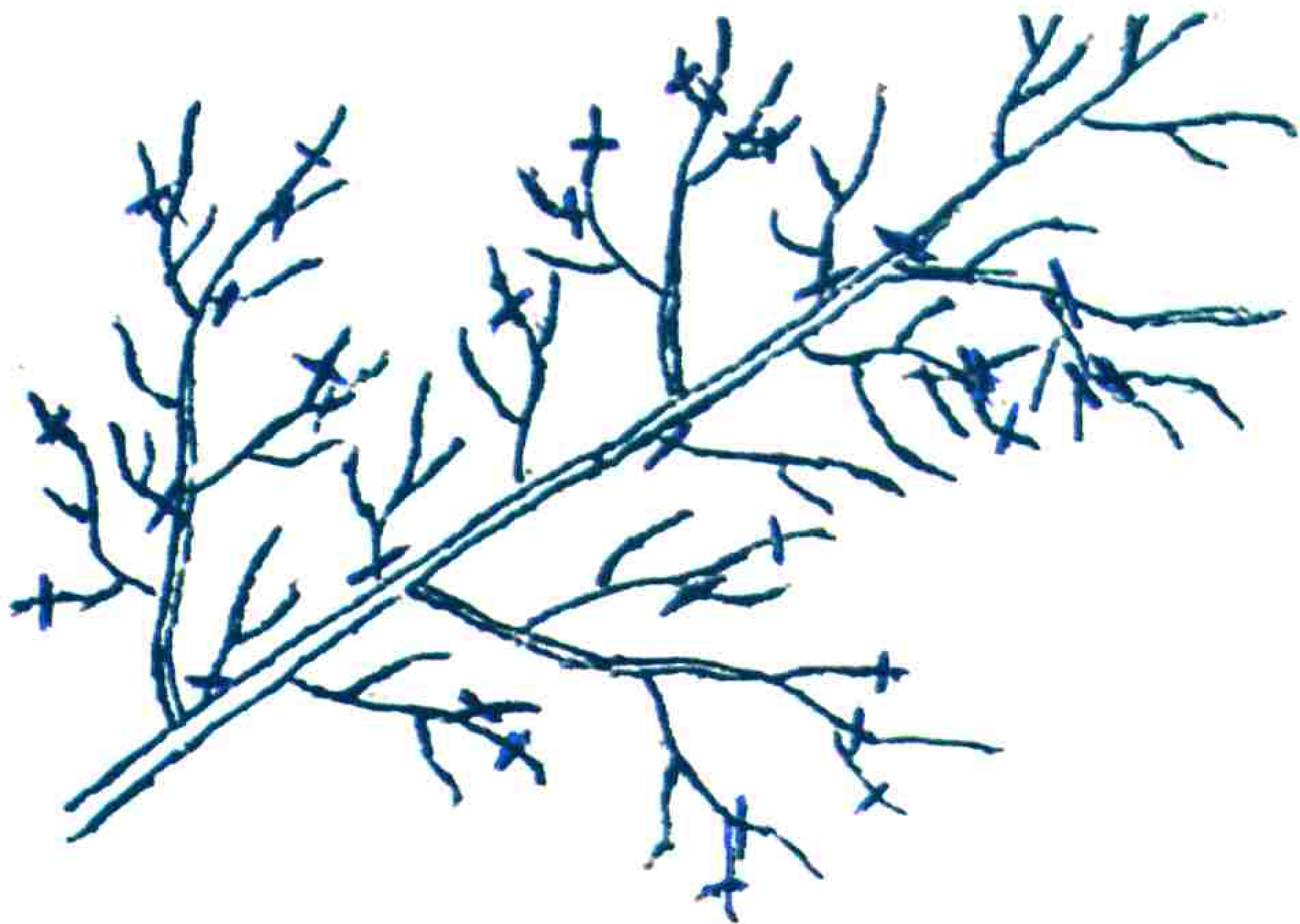


Рис. 5. Легке омолоджування гілки.

Рис. 6. Укорочення гілки з метою обмеження крони.

Одночасно коригують підпорядкування гілок різних порядків шляхом переведення на слабкіше гілкування з нижче розташованою верхівкою. Скелетні гілки другого порядку обрізують на 0,5–1 м коротше від власних гілконосіів. Після них підпорядковують напівскелетні гілки, залишаючи не більше 1,5 м їхньої довжини. А ті, що розташовані близько до верхівки гілки-носія, зрізують на 20–30 см нижче зрізу гілки-носія. Підпорядковують і обростаючі гілки шляхом укорочування до 60 см та переведення на 2–3-річне гілкування, розташоване нижче.

Омолоджувальне обрізування може підсилити ріст на 30–50% і більше. На 2–3-й рік після омолоджування виростають нові пагони. З них найбільш вдалі залишають на провідники, а з бокових – на недостаючі гілки різних порядків через відповідні інтервали, або для заміни старих, ослаблених, невдало направлених, малопридатних. Непотрібні, загущуючі гілки видаляють.

З метою обмеження крони провідники з конкурентами, які виросли заново, можна зрізувати над боковою 2–3-річною гілочкою, оптимально розміщеною і направленою у вільний простір (див. рис. 6).

При виборі способу і ступеня обрізування слід враховувати вік не тільки дерева, але і його плодових гілочок. На старих плодушках (старших 6 років) формуються неповноцінні плодові бруньки. Вони погано запилюються, слабо утримують зав`язь, а плоди, що збереглися, осипаються до достигання. Молоді ж плодові гілочки функціонують оптимально, тому що у них дієздатніша провідна система. Плодові бруньки у них краще постачаються водою і поживними речовинами, тому й самі вони дієздатніші. Чим вища частка молодих плодових гілочок у загальній кількості плодової деревини, тим вищий врожай, його якість і регулярне плодоношення. Тому обрізування має сприяти заміні старих плодових гілочок молодими, оздоровленню їхніх тканин, інтенсифікації обмінних процесів.

Ось чому, особливо у сортів, що утворюють надлишкову кількість кільчаток, систематично омолоджують 4-річні плодушки і видаляють ті, котрі старші 6 років. Правда, якщо в інтервалі понад 20 см на гілці немає інших гілочок, то таку плодушку вкорочують, залишаючи сучок 3–5 см. На ньому можуть прокинутися сплячі бруньки, а з них виросте гілочка, якої не вистачає. А 4–6-річні проріджують через 10–20 см і вкорочують з видаленням 1/4–1/3 слабкіших бруньок. Щороку так вкорочують 1/4–1/3 складних

кільчаток, а за поганого росту дерева – 50%. У степу в садах, що зрошуються нерегулярно, за такою схемою проріджують та омолоджують складні кільчатки в усіх сортів.

Хочу застерегти прибічників спрощеного підходу до омолоджування і наголосити на тому, що необхідно виконувати усі вимоги технології омолоджування (ступені обрізування, дози, інтервали, строки). Між іншим, часто це робиться недбало, а то й взагалі по-варварськи. Зазвичай це властиве тим садівникам, які черпають "знання" не з достовірних джерел, а зі слухів та здогадок. Проте не набагато кращі результати мають і ті, хто читає серйозні книги, але з рекомендацій виконує лише окремі, та й ті недбало.

Після кількох турів легкого омолоджування, коли воно вже перестає стимулювати збільшення приростів, застосовують укорочування на 4–5-річну деревину. А коли й воно не допомагає і прирости стають меншими 10 см, омолоджують на 5–6-річних ділянках гілок. Технологія така сама, як і для легкого омолоджування. І за кожного туру омолоджують гілки всіх порядків, що залишилися. Повторюють таке обрізування через 5–6 років.

Грамотне періодичне омолоджуюче обрізування ефективніше порівняно із щорічним детальним укорочуванням. Воно віддаляє процес старіння, сприяє відновленню провідних систем, збільшує загальну листкову поверхню, продуктивність фотосинтезу, відновлює регулярність плодоношення, підвищує врожай і його якість, сприяє обмеженню крони.

У проміжках між турами омолоджування роблять здебільшого проріджування, яке у даний віковий період поступово посилюється, стає детальнішим, включаючи дедалі більше тих різновидів гілок, які в попередній період переважно вкорочували на переведення. Основні його завдання: санітарне прочищування крони, видалення паразитуючих конкурентів, жировиків, вертикальних пагонів, регулярне відновлення відповідних інтервалів між гілками різних порядків (для нормалізації світлового режиму в кроні).

Не менш важливе видалення старих, ослаблених, надмірно сильних, тонких, оголених та інших малопродуктивних гілок, які лише затінюють і обтяжують крону. У першу чергу їх видаляють у верхній та зовнішній зонах крони і на внутрішньому боці гілок. Детальному проріджуванню підлягають гілки всіх порядків.

Проте проріджувати необхідно не тільки гілки, але й зав`язі. Поодинокі зав`язі проріджують до 10 см, а спарені – до 20 см. Це сприяє збереженню зав`язі і плодів до достигання, підвищенню їхньої якості, а також закладанню нових плодових бруньок, щорічному плодоношенню.

На 2–3-й роки після омолоджування з-поміж молодих приростів на скелетних і напівскелетних гілках ті, які найбільш придатні, залишають на провідники. З них лише довші за 60 см вкорочують до 50–60 см. Менші не вкорочують, а бокові залишають на скелетні, напівскелетні, обростаючі гілки в місцях, де їх не вистачає, через відповідні інтервали. Якщо є необхідність використовувати для напівскелетних і обростаючих гілок молоді пагони, довші 60 см, то їх обрізують так, як сказано в пункті "На 3-ю весну" (див. "ДСГ" № 5, 2009 р.).

В останні десятиріччя почали застосовувати коротке циклічне обрізування. При цьому щороку обрізують 1/4–1/3 обростаючих гілочок на сучок з 2–3 бруньками

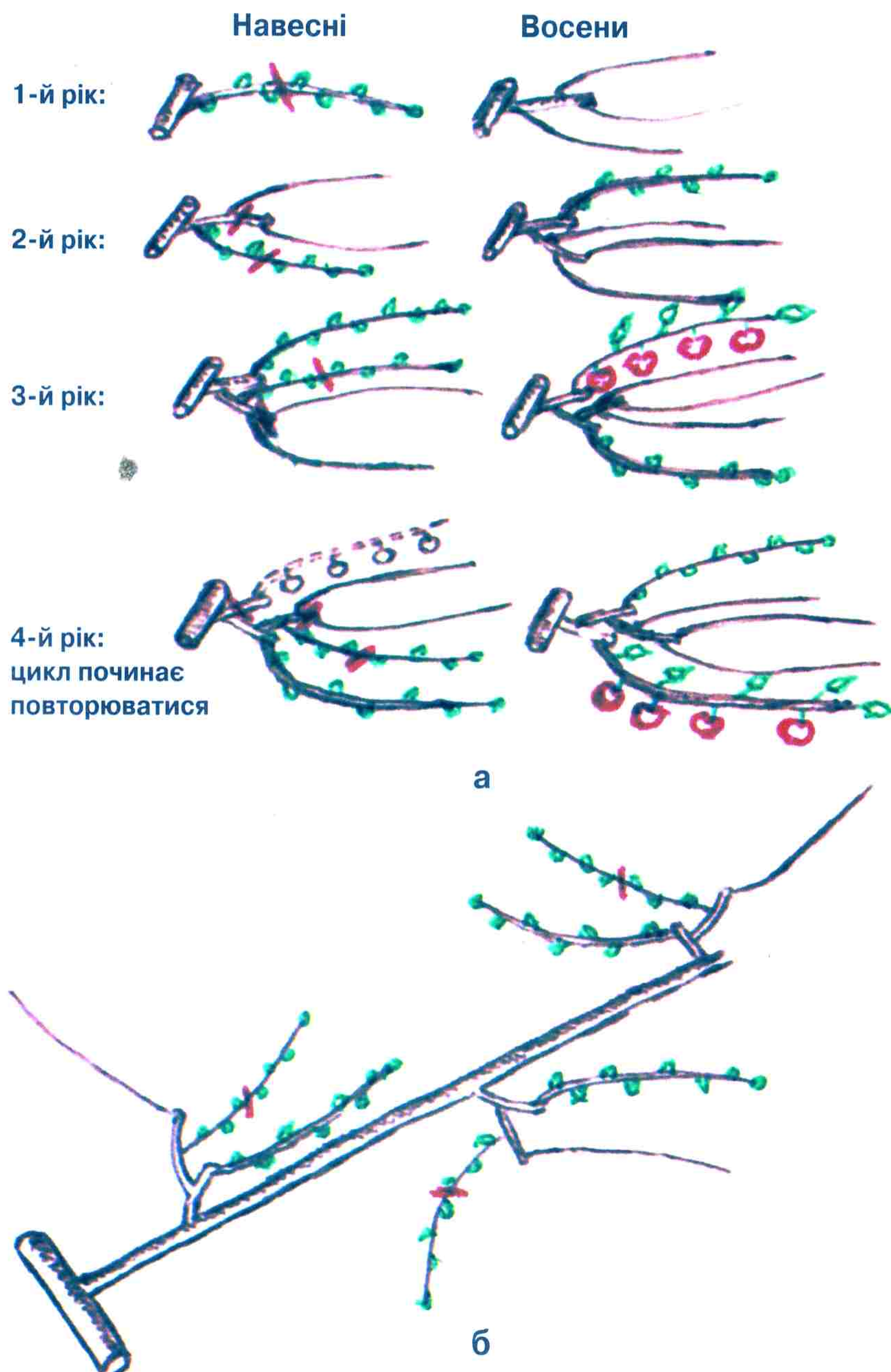


Рис. 7. Коротке циклічне обрізування:

а – його розклад по роках;

б – розміщення плодових ланок на гілці. Плодові ланки закладаються на гілці з інтервалом 15–20 см між ними. У слабкорослих дерев (веретено) – через 12–15 см.

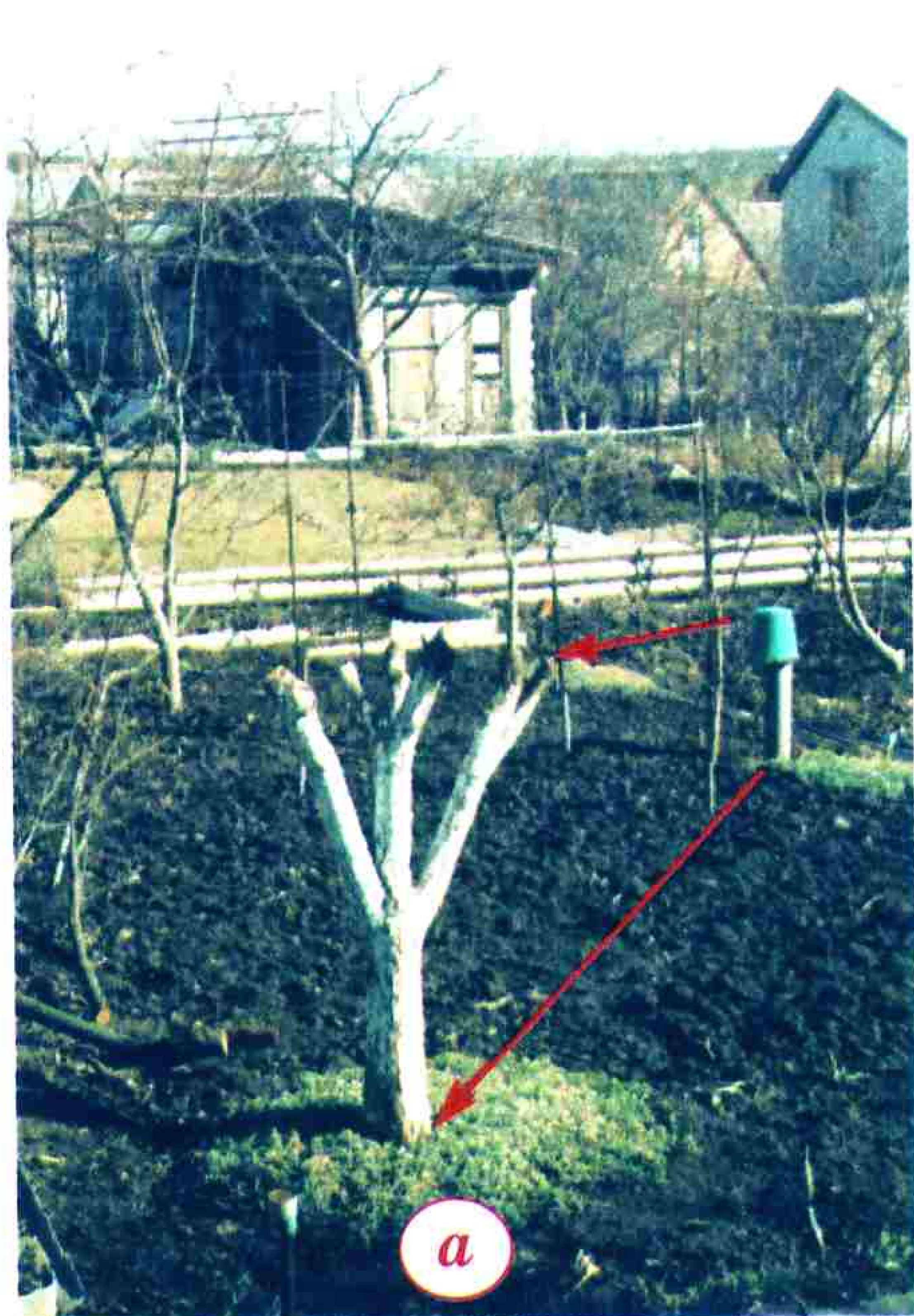


Фото 10 (а, б, в). Приклади неграмотного омолоджування дерев (господарі просто над ними позбиткувалися).

(третя – резервна). На другу весну на сучку залишають два пагони, що виросли. Третій, який займає положення, найближче до вертикального, видаляють. Нижній з тих, що залишилися, обрізують на такий самий сучок з 2–3 бруньками. А верхній залишають, на ньому в липні закладаються квіткові бруньки.

На 3-ю весну: на сучку залишають 2 пагони із тих, що виросли. Нижній знову вкорочують на сучок заміщення. Верхній на минулорічному сучку залишають для закладання квіткових бруньок, а третій (із закладеними минулого літа плодовими бруньками) на третій рік квітує й плодоносить.

На 4-у весну: гілочку, що відплодоносила, зрізують при основі. На минулорічному сучку нижній пагін знову вкорочують на сучок з 2–3 бруньками. Верхній на ньому залишають для закладання плодових бруньок. А третій, із закладеними минулого літа плодовими бруньками, залишають на плодоношення (див. рис. 7). І так кожної наступної весни цикл повторюється. Ця робота кропітка й трудомістка. Але вона гарантує регулярність високих урожаїв і високу якість плодів.

Коротке циклічне обрізування обростаючих гілок (а не будь-яких) – важлива складова у загальній технології омолоджувального обрізування. Воно актуальне й ефективне для всіх формувань і сортів, але особливо необхідне в цей період спуровим сортам. Коли плоди у них здрібнюються, погіршується їхня якість, вирішити проблему можна тільки шляхом заміни старих обростаючих гілочок молодими високопродуктивними. А дерева на слаборослих клонових підщепах без короткого циклічного обрізування невдовзі взагалі стають неефективними і недовговічними. Особливо ті з них, які сформовані по типу "веретено".

Через 5–6 років після чергових турів омолоджування (про них сказано вище), коли кінцеві прирости скелетних і напівскелетних гілок затухають зовсім, виконують середнє омолоджування на 6–7-річну деревину. Це становить приблизно 1/3–1/2 довжини гілки. Правила ті самі, що й у легкого омолоджування. Після цього крону проріджують у відповідності з прийнятими інтервалами. А залишені бокові пагони вкорочують диференційовано: у сортів, що сильно гілкуються, бокові пагони довжиною 10–20 см (якщо такі є) вкорочують на 1/2, а менші 10 см – на 1/3. Для сортів, що слабо гілкуються, і для садів з нерегулярним зрошенням бокові пагони (10–20 см) вкорочують на 2/3, а менші 10 см – на дворічну деревину.

Після омолоджування в наступні 5–6 років крону проріджують (за тими правилами, що викладені вище). Якщо ж і після середнього омолоджування прирости затухають зовсім, а кінці гілок починають усихати, то виконують сильне омолоджування на 8–10-річну деревину, тобто видаляють близько 2/3 довжини гілок. Із вовчків, що понаростають (вони переважатимуть), заново формують крону впродовж 3–4 років. І плодоношення відновлюється.

Омолоджувальні обрізування виконують у неврожайні роки в лютому-березні. Сильне обрізування в осінньо-зимовий період (та ще після посухи або перевантаження врожаєм) знижує морозостійкість до небезпечної межі, може призвести до розтріскування зрізів, кори, пошкодження камбію, деревини, гілок при основі, а то й до загибелі дерева. Нагадуємо: кількість скелетних гілок, що видаляються, не повинна перевищувати 2–3 за весну. Товщина зрізів – не більше 10 см. Порушення технології омолоджування (доз, ступеня, інтервалів, строків, прийомів тощо) завдає шкоди, а особливо грубі порушення призводять і до загибелі дерев (див. фото 10 а, б, в).

Легке омолоджування суттєво не знижує врожаю (якщо по 1/4–1/3 крони за весну). Середнє – знижує суттєво. Сильне – залишає дерева без врожаю 3–4 роки, але в подальшому врожай плодів зростає швидкими темпами і значно поліпшується їхня якість.

Слід враховувати, що омолоджувальне обрізування дає більший ефект лише на базі високого загального рівня агротехніки: науково-обґрунтованої системи удобрення, поливів, догляду за ґрунтом, боротьби з шкідниками й хворобами тощо. Інакше бажаного ефекту воно не забезпечить.

Ф.Г. Білека, С.В. Гоменюк

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

Що краще: ламінат чи лінолеум?

Практично кожна людина у своєму житті пережила або переживає в даний час некомфортний, незатишний і трудомісткий процес, який називають ремонтом. Однією з проблем є вибір покриття для підлоги. Не секрет, що саме правильно підібране покриття для підлоги створить у вашому відремонтованому приміщенні затишок, гармонію, а інтер'єру надасть закінченого вигляду.

Безумовно, ніщо не замінить красу і природність живих дерев'яних дощок. Проте така підлога – задоволення не з дешевих! Тому ринок будівельних послуг сьогодні пропонує широкий спектр підлогових покриттів високої якості і доступних за ціною. Такими покриттями для підлоги є ламінат і лінолеум. Для того, щоб зрозуміти, який же з двох видів покриття підходить для вашого приміщення більше, розглянемо характеристики кожного окремо.

Що таке ламінат?

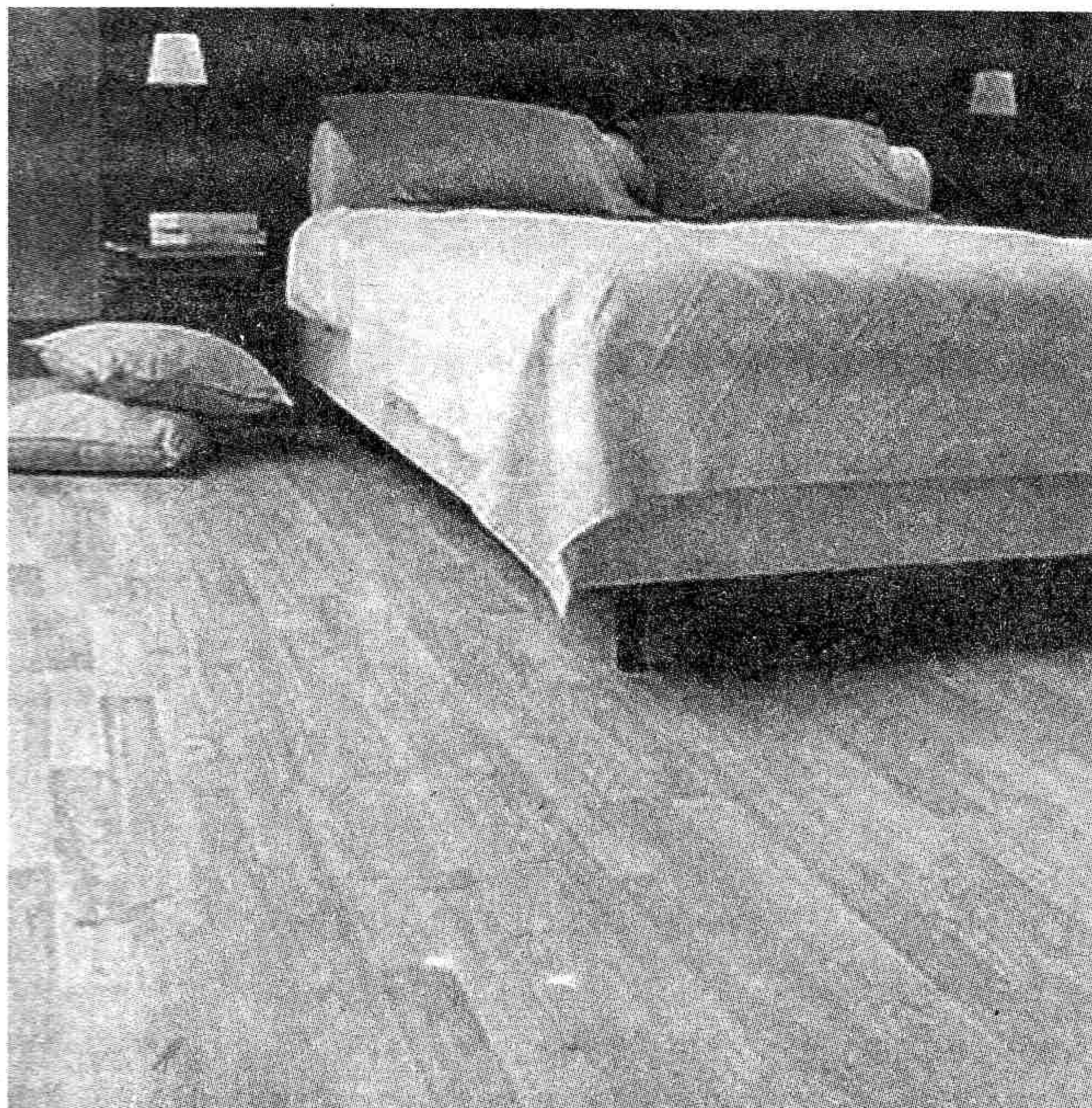
Отже, ламінат – це штучне (синтетичне) покриття для підлоги з багатошаровою структурою. Він складається із зносостійкого шару (акрилатна, меламінова смола або захисна плівка); шару декоративного паперу, який робить ламінат схожим на натуральне дерево; основи (найтовщий шар – як правило, це спеціальне MDF), і полімерного шару. Ламіноване покриття ділиться на наступні класи зносостійкості:

21, 22, 23 – класи для житлових приміщень;

31, 32, 33 – класи для громадських приміщень.

Чим більша цифра, тим вища зносостійкість. Так само ламінат буває різної товщини: від 6 до 12 мм. Чим ламінат товщий, тим краща звукоізоляція.

Ламінат дуже добре імітує натуральну паркетну підлогу, потерту дерев'яну дошку, облицювання каменем або плиткою. Малюнок може бути настільки реальним, що відразу й не здогадаєшся – ламінат це чи, наприклад, справжня плитка. Колекції підлогових покриттів, які ламінують, різноманітні за графічним, колірним і стильовим рішеннями. Ламінат розрізняють також за обробкою поверхні панелей. Він буває глянсовий, атласний і структурований. Тому сміливо фантазуйте, суміщаючи різні малюнки ламінату. Наприклад, можете сумістити ламінат під дерево з ламінатом під плитку або ламінат під дерево із справжньою плиткою. У передпокої такий варіант виглядатиме досить оригінально. Сьогодні за допомогою ламінату декорують як житлові приміщення (спальні, дитячі, вітальні, кухні), так і приміщення з великою інтенсивністю руху (магазини, виставкові і спортивні зали, офіси, ресторани, учбові кабінети, бутики, передпокої).



Переваги ламінованого покриття

Популярність ламінату зумовлена його позитивними якостями:

по-перше, на відміну від більшості підлогових покриттів, ламінат стійкий до дії ультрафіолетових променів. Це допомагає йому зберігати свою первинну колірну гаму протягом усього терміну служби і не заважає переставляти меблі або перестилати килими, якщо вам те захотілося;

по-друге, прозоре покриття, посилене спеціальними, стійкими і абсолютно екологічними компонентами додає ламінату міцність, зносо- і термостійкість, що робить його стійким до ударних навантажень і тиску ніжок важких меблів. Ламінату також не страшні підбори-"шпильки", термічне пошкодження в результаті контакту із запаленою цигаркою, що впала, або сірником;

по-третє, за ламінатом доволі легко доглядати: варто його протерти вологою ганчіркою або пропилососити. До того ж лак для нігтів, пролита фарба, мазут, смола і, тим більше, побутові забруднення легко видаляються з поверхні підлоги, не залишаючи слідів і плям;

по-четверте, ламінат легко й швидко укладається. Керуючись рекомендаціями виробника, монтаж може здійснити людина, що не володіє спеціальними навичками. Ламінат останнього покоління можна укладати, не використовуючи клей. Панелі з'єднуються простим замиканням. До речі, таку підлогу можна легко розібрати і перевезти в інше приміщення, після чого знов укласти;

по-п'яте, фахівці стверджують, що ламінат можна укладати поверх кам'яних плит, дерев'яних дощок, вінілового покриття, килимового покриття з коротким ворсом тощо, застосовуючи у кожному конкретному випадку спеціальну підкладку. Тобто, ваше попереднє старе покриття ліквідовувати зовсім не обов'язково;

по-шосте, під панелями можна укласти систему підігріву підлоги.

І нарешті, ламінат – це екологічний матеріал, що не спричинює алергію і перешкоджає осіданню пилу.

Недоліки ламінату

Як і все на цьому світі, ламінат, крім своїх незаперечних переваг, має певні недоліки:

– хоча виробники і гарантують високу зносостійкість покриття, що ламінується, але все ж не радять стелити його в приміщеннях з високою прохідністю і підвищеною вологістю (кухня, коридор та інші приміщення непобутового призначення). Якщо ви не хочете відмовлятися в таких приміщеннях від ламінату, будьте готові до того, що, можливо, він прослужить не більше п`яти–семи років;

– слід пам'ятати, що ламінат – це все ж таки синтетичний матеріал. Тому, якщо ви любите натуральні підлогові покриття, він вам навряд чи підійде;

– якщо ви ненавмисне упустите важкий предмет на підлогу, вкриту ламінатом, можна дуже пошкодити покриття;

– за правильного догляду і частого миття підлоги, вкритої ламінатом, агресивними миючими засобами на покритті можуть проступити білясті плями, які не виводяться;

– найуразливішим місцем ламінату, незалежно від класу його зносостійкості, є шви між панелями. Навіть за правильного укладання ламінату шви не повністю герметичні і в них може потрапити волога, дрібні частинки бруду, піску, що призведе до руйнування країв панелей підлоги, вкритої ламінатом.

Лінолеум як альтернатива ламінату

Якщо вищезгадані недоліки ламінату вас налякали, пропонуємо розглянути ще один вид підлогового покриття – лінолеум. Спершу розділимо два абсолютно різних поняття: "лінолеум" і "ПВХ-покриття" (PVC).

Лінолеум – це покриття для підлоги, що складається виключно з натуральної сировини, де у якості зв`язуючого компоненту застосовується льняна олія. А ПВХ-покриття, яке в Росії теж називають лінолеумом, – це "вінілове покриття", що складається з полівінілхлориду і різних добавок, тобто воно синтетичне. Взагалі, термін "ПВХ- покриття" об'єднує в собі як натуральний лінолеум, так і кварц-вінілові плитки, а також каучукові покриття.

Фахівці виділяють 4 види ПВХ-покриття:

1. Комерційний лінолеум – вважається одним з найміцніших покриттів для підлоги, яке виробляється спеціально для приміщень з високим ступенем прохідності. Його можна застосовувати, наприклад, на складах, в учбових приміщеннях, на підприємствах, де підлога зазнає сильного навантаження. Комерційний лінолеум також має наступні якості: антистатичність; шумопоглинання; антиковзання.

2. Побутовий лінолеум – це покриття, призначене переважно для житлових приміщень. Він багатий найрізноманітнішими забарвленнями, які прикрасять будь-яке приміщення: кімнату і коридор, кухню і дитячу кімнату.

3. Напівкомерційний лінолеум – поєднує в собі кращі якості побутового і комерційного лінолеуму. Він вважається одним з найпрактичніших покриттів для підлоги і характеризується яскравим дизайном, різноманітністю забарвлень і підвищеним терміном служби. Напівкомерційний лінолеум буває різної ширини, що полегшує укладання. Такий лінолеум часто укладають в офісах, у готельних номерах, а також у дитячих і дошкільних установах.

4. Натуральний лінолеум – покриття для підлоги, що складається з льняної олії, деревної смоли, деревного або пробкового борошна, порошку з вапняку і джутової тканини. Для нього характерні: екологічність; міцність і стійкість до стирання (не продавлюється підборами); бактерицидні властивості; антистатичність; важкозаймистість; стійкість до нагріву підлоги; широка колірна гама; висока вологостійкість, звуко- і теплоізоляція.

Даний вид лінолеуму укладають здебільшого в офісних приміщеннях, у торгово-розважальних центрах, у школах, лікарнях та дошкільних установах. Термін експлуатації натурального лінолеуму дуже високий (близько 25–30 років). Він не розтріскується, не кришиться, дуже стійкий до стирання, не схильний до деформації, на відміну від багатьох інших, наприклад, дерев'яних або плиткових покриттів. Товщина лінолеуму варіює від 0,8 мм до 4 мм, тому уклада-

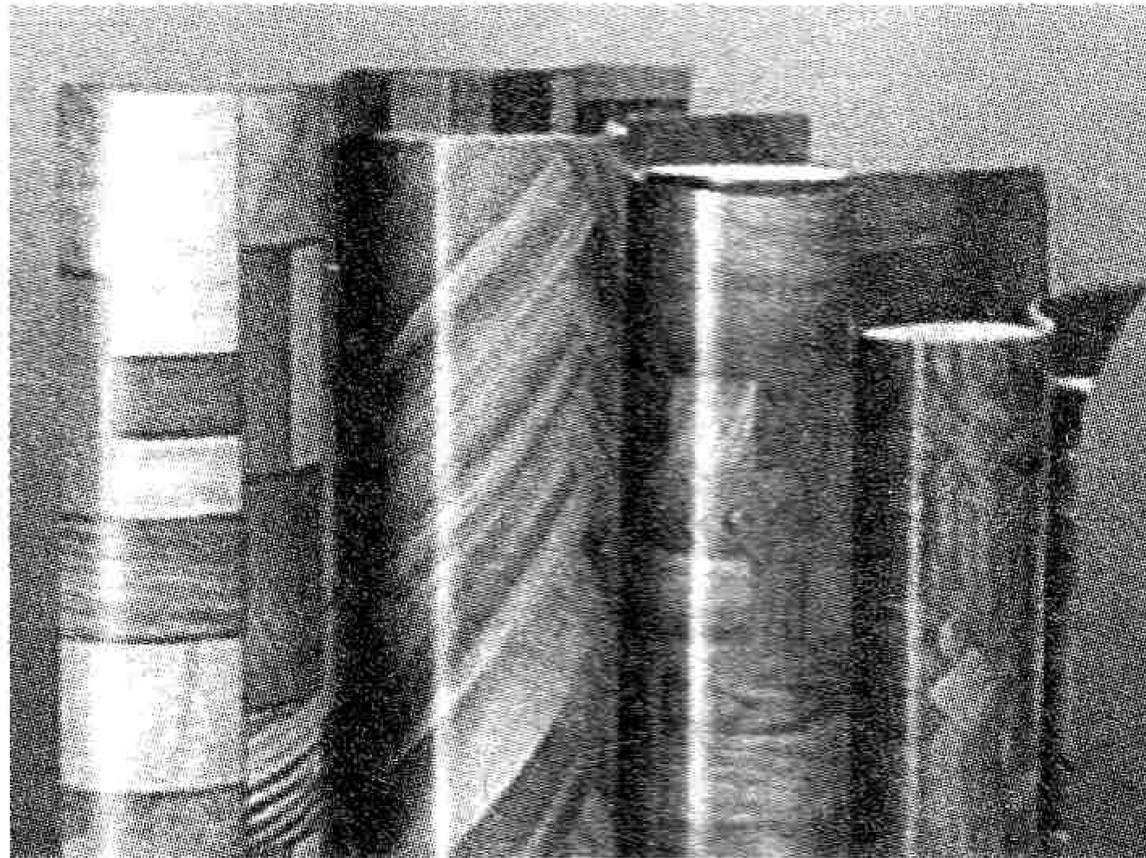
ти його можна майже на будь-яку, навіть не зовсім рівну поверхню. Після укладання натуральний лінолеум зберігає свої розміри, не вигоряє на сонці і яскравому світлі, не змінює колір і фактуру з часом. Лінолеум ніколи не протреться: малюнок фарбується крізь всю глибину.

Недоліки натурального лінолеуму

– ПВХ-покриття можна укласти самостійно, а ось натуральний лінолеум повинні укладати фахівці;

– натуральний лінолеум коштує доволі дорого, на відміну від синтетичного ПВХ-покриття і за ціною не поступається багатьом іншим, навіть дерев'яним покриттям підлоги;

– натуральний лінолеум потребує до себе більшої уваги, ніж синтетичні покриття. Фахівці рекомендують хоча б раз на півроку натирати натуральний лінолеум мастикою.



Переваги ПВХ-покритттів

Доступна ціна; різноманітність колекцій і швидкість їх оновлення, широка палітра відтінків, малюнків і візерунків; проста технологія укладання – його можна виконувати самостійно; ПВХ-покриття має малу теплопровідність, воно є діелектриком, не гниє, оскільки виробляється з синтетичних полівінілхлоридних компонентів; ПВХ-покриття може мати додаткові властивості: протиковзання і шумопоглинання.

Недоліки ПВХ-покриття

ПВХ-покриття – синтетичний матеріал. Тому любителям натуральних покриттів для підлоги не підійде; на відміну від натурального лінолеуму, ПВХ-покриття чутливе до високих температур і нестійке до ацетону й інших розчинників, а також жирів і лугу; при пониженні температури різко знижується еластичність ПВХ-покриття, тому воно може ламатися або тріскатися.

Висновок

Як з`ясувалося, вибрати покриття для підлоги: ламінат чи лінолеумом – не так просто. Кожен з цих матеріалів має як певні переваги, так і недоліки. Правда, не варто ставити в один ряд ламінат і ПВХ-покриття з синтетичних волокон. Тут все ж таки зіграє ключову роль нижча ціна ПВХ-покриття і функціональне призначення відремонтованого приміщення. Якщо воно не побутове і ремонтується для підтримки санітарних та естетичних норм, то цілком підійде синтетичне ПВХ-покриття. Інша справа – ламінат і комерційний лінолеум. Тут вибір ускладнюється тим, що вони знаходяться в одному ціновому сегменті, а, отже, можуть бути альтернативою один одному. Окрім цього, обидва покриття достатньо міцні: витримують підбори-шпильки, важкі меблі, кігті домашніх тварин, легкі в обслуговуванні, не вигоряють на сонці, характеризуються великою різноманітністю колекцій тощо. Багато характеристик ламінату і лінолеуму збігаються, але все ж таки вдалося виділити невеликі відмінності:

– лінолеум можна мити, як захочеться і чим захочеться, на відміну від ламінату. Ламінат слід мити тільки добре вичавленою ганчіркою і пам'ятати про шви-стики панелей;

– експлуатувати лінолеум можна набагато довше за ламінат, але із смаком не посперечаєшся: якщо до душі більше ламінат, отже, його й слід стелити;

– потрібно враховувати приміщення, покриття підлоги, для якого приміщення ви його вибираєте: якщо воно виробниче або складське – лінолеум цілком підійде, а ще більше підійде синтетичне ПВХ-покриття;

– та все ж слід пам'ятати, що ламінат – це штучний матеріал, а лінолеум може бути як натуральним, так і складатися з природних волокон.

Обидва матеріали відносяться до категорії тих, що горять. Температура плавлення і спалаху переважної більшості лінолеуму нижча, ніж у будь-якого ламінату. Отже, лінолеум більш вогненебезпечний, ніж ламінат.

Для підтримки чистоти обох покриттів досить пилососити й протирати розчином засобів по догляду за підлогою (обидва матеріали електростатичні, а після такого прибирання бруд менше "прилипатиме").

Але якщо пригадати, що дбайливий догляд – це не тільки чистота, але й збереження, то тут почнуться розбіжності. Для ламінату бажано підтримувати температурний режим в межах 20–24^{o} за 40–60%-ної відносної вологості. Його не можна мити водою або розчинами, а тільки протирати віджатою ганчіркою.

Лінолеум до цього байдужий – і це плюс на його користь. Але найкрасивіший лінолеум не сумісний з собачками, кішечками і дамськими шпильками (особливо, коли набійка металева або взагалі відвалилася й залишився один цвях). Доведеться обійтися без урочистих прийомів і вибирати одне з двох: або розлучитися з коханими тваринами, або ремонтувати лінолеум латочками кожного місяця. Під гострі ніжки меблів краще підкласти жорсткі п'ятачки, оскільки після зрушення можуть залишитися ямки. Гумові коліщатка можуть залишати незмивні кольорові плями на деякому лінолеумі. На нього не бажано упускати предмети, що горять або розжарені, оскільки він може оплавитися або загорітися. Ламінат все це витримає.

А ось після затоплення квартири сусідами лінолеум не зіпсується, а ламінат, окрім вологостійкого і гідропідлоги (ламінат на основі ПВХ), покоробиться і довго сохнутиме. При цьому не факт, що повністю набуде початкової форми.

Дешеві ламінати з гладенькою поверхнею при розливі води або олії можуть бути травмонебезпечні. Але ламінати середньої та високої цінової категорії мають тиснення, що імітує натуральну поверхню, яке не тільки покращує естетичне сприйняття, але і збільшує площу зчеплення з взуттям, чим знижується ковзкість.

Ламінат як щільніший матеріал має гіршу звукоізоляцію порівняно з лінолеумом. Цей недолік компенсується більшою товщиною і підкладкою – чим вона товща, тим краще (ідеально, якщо підкладка коркова).

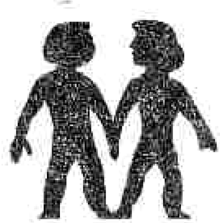
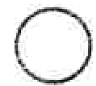
Одним словом, знаходячись у будівельному магазині і вибираючи покриття для підлоги, зупиніться на секунду, глибоко зітхніть і послухайте свій внутрішній голос. Що він підкаже, то й прийдеться вам до душі.

Вдалої покупки!

Підготувала ***Н. Дець***

Біодинамічний календар

Грудень

Близнята 1 (16.23) – 3 (18.01)
Повний Місяць – 2 (9.32)

У грудні в саду обтрушують з гілок дерев і кущів мокрий сніг, знищують гнізда зимуючих шкідників. Захищають дерева й чагарники від мишей і пацюків.

Заготовляють живці для весняного копулірування, однак зробити це слід до настання сталих морозів. Живці беруть лише з найврожайніших і здорових дерев.

Влаштовують годівниці для птахів. Один із найбажаніших гостей на присадибних ділянках взимку – синиця. Вона допомагає знищувати в саду шкідників, постійно шукаючи собі корму. Від неї не сховаються зимуючі комахи, їхні лялечки та яйця під корою дерев, у щілинах. Якщо ви хочете, щоб вирощена вами наступного року садовина була екологічно чистою, відмовтеся від застосування отрутохімікатів і підгодовуйте синиць узимку. Найпростіша годівниця для птахів – з кефірного або молочного пакета, а особливі ласощі – несолоне сало. Окрім того, птахи люблять білий хліб, а чорний для них шкідливий.

Рак 3 (18.01) – 5 (19.07)

Господарські клопоти у грудні полягають, здебільшого, у правильному збереженні вирощеного врожаю. Як відомо, лежкість овочів значною мірою залежить не тільки від того, коли і як вони були зібрані, а й від режиму зберігання. Зокрема, картопля і коренеплоди найкраще зберігаються за температури 2–3°С та відносної вологості повітря 80–85%. Систематично переглядайте закладені на зберігання овочі й картоплю, гнилі й уражені хворобами коренеплоди своєчасно видаляйте.

Лев 5 (19.07) – 7 (21.05)

Потурбуйтеся про насіння, яке заготовили власноруч. Зберігати його слід у паперових пакетиках. Плівкові, щільно закриті упаковки не прийнятні, бо насіння в них може пліснявіти. Адже навіть дуже добре просушені насінини містять невелику кількість вологи.

Щоб насіння мало добру схожість, зберігати його необхідно в сухому прохолодному приміщенні, яке не повинне промерзати. Це може бути підвал, гараж або якесь інше приміщення, що відповідає таким вимогам.

Діва 7 (21.05) – 10 (0.47)
Остання чверть Місяця – 9 (2.15)

Велика користь для саду – сніг. Тож за встановлення у грудні снігового покриву квітникарі поспішають підкидати сніг до вкритих на зиму кущів троянд, а також до зимуючих у ґрунті багаторічників (флоксів, півоній, ірисів, астильб тощо) та цибулинних квітів. Якомога більше нагортають його і під дерева у саду, намагаючись щільно утрамбувати. Це ефективний засіб для захисту кореневої системи насаджень від проникнення холоду.

Терези 10 (0.47) – 12 (6.31)

Кімнатні рослини, розташовані на підвіконні квартири, захищають від переохолодження земляної грудки, встановивши їх на поміст із дерев'яних рейок або на спеціальну підставку заввишки 2–3 см. За необхідності захисту рослин від гарячого сухого повітря, що надходить від радіаторів центрального опалення, до підвіконня з боку кімнати прикріплюють щиток із фанери або пластику.

Відкриваючи взимку кватирку для провітрювання приміщення, бажано забирати кімнатні рослини, які стоять під нею на підвіконні.

Скорпіон 12 (6.31) – 14 (14.25)

У грудні більшість кімнатних квітів поливають помірно, а ті, що перебувають у стані спокою, – рідко, аби тільки не пересихала земля. Підтримують чистоту всіх рослин, стираючи пил з гладких листків вологою ганчіркою і видаляючи пензликом або здуваючи його з опушених, обприскують їх із пульверизатора.

Азалії в стадії бутонізації заносять до теплої кімнати за температури 18–23°С, рівномірно поливають і щодня обприскують. Щоб камелії не скинули бутони й зацвіли, їх ставлять у прохолодному приміщенні (12–15°С) і так само, як азалії, поливають і обприскують.

Наприкінці місяця висаджують у невеликі горщики зі свіжим пухким ґрунтом кореневища ахіменесів, бульбочки глоксиній, у яких закінчився період спокою.

Стрілець 14 (14.25) – 17 (0.32)
Новий Місяць – 16 (14.04)

На Новий Місяць краще втриматися від посіву або садіння сільськогосподарських культур, вкорінення живців тощо. Адже будь-яке втручання в життя рослин у ці дні потребує обережності. Однак можна приділити увагу санітарному обрізуванню багаторічників, культивації ґрунту, обприскуванню та боротьбі зі шкідниками.

Нагадаємо, що багаторічні рослини, які зимують у ящиках на балконах, слід утеплити сухою тирсою, вкривши нею землю на 30–40 см.

У саду за сприятливої погоди продовжують накопичувати сніг – могутній сніговий покрив навіть за дуже тривалої відлиги може захистити рослину від пошкоджень при настанні сильних морозів.

Козеріг 17 (0.32) – 19 (12.39)

Приділіть увагу консервації, що зберігається у підвалах та погребах. Бомбажні м'ясні, рибні й овочеві консерви, безумовно, непридатні для їжі, шкідливі і можуть бути навіть небезпечними для життя.

У деяких банках у результаті сильного бродіння і подальшого скисання може утворитися оцет. Такі консерви не небезпечні, але через поганий смак їх споживати недоцільно.

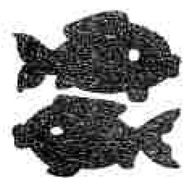
Бомбажні банки з томатним пюре або соусом потрібно відкрити, їхній вміст добре прогріти, додавши на кожен кілограм пюре 100 г солі. Після цього томатне пюре або соус можна залишити для подальшого зберігання.

Водолій 19 (12.39) – 22 (1.42)

Водолій – неплідний знак для садів і городів. Тому астрологи вважають, що в ці дні небажано виконувати садово-городні роботи. Не рекомендується також поливати кімнатні квіти й вигонкову зелень та пряні багаторічні трави, що ростуть у горщиках. Краще розпушити в них ґрунт.

Продовжують стежити за температурою і вологістю повітря у сховищі, де закладені на зберігання овочі й картопля.

Заготовляють мінеральні добрива, вапно і пестициди, дозволені для застосування на присадибній ділянці. Купувати їх краще на сільськогосподарських виставках-ярмарках або в спеціалізованих магазинах. Зберігають хімічні препарати в нежитлових приміщеннях, замкнених на замок.



Риби 22 (1.42) – 24 (13.40)

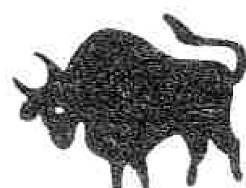
У дні під знаком Риб добре висівати й висаджувати листкові овочі, поливати кімнатні квіти. Можна також зайнятися посівом насіння овочевих культур і злаків для отримання вітамінних проростків, висаджуванням коренеплодів петрушки й селери для одержання вигонкової зелені.

У грудневі дні знайдеться час і на підбиття підсумків минулого сільськогосподарського сезону та обмірковування планів на наступний. Проаналізуйте одержаний урожай овочів і картоплі. Важливо виявити кращі ранньостиглі і врожайні сорти різних культур, аби якнайліпше використати їхні властивості наступного року. Перечитайте найцікавіші статті у періодичній літературі з корисними порадами з городництва, садівництва, виноградарства і квітникарства, вирізки з газет і журналів із агрономії.

Овен 24 (13.40) – 26 (22.26)
Перша чверть Місяця – 24 (19.37)

У грудні готуються до висіву огірків і помідорів у зимові теплиці. На підвіконнях виганяють вітамінну зелень: ріпчасту цибулю на перо та інші рослини.

Виноградарі ремонтують шпалери, заготовлюють ґрунт для зимового садіння винограду в кімнатних умовах. На укривних виноградниках перевіряють стан укриття кущів на зиму. Дехто вкриває їх землею, інші кладуть шиферні жолобки, накриваючи зверху плівкою чи органічними матеріалами. Головне, щоб під таке укриття не дісталися гризуни, які можуть завдати чималої шкоди виноградним лозам. Тож краї укриття слід ретельно присипати землею, тоді, до речі, не буде й протягів, а відтак виноград почуватиметься затишно і добре перезимує.



Тілець 26 (22.26) – 29 (3.13)

Квітникарі продовжують оглядати бульбоцибулини гладіолусів, бульбокорені жоржин і бульби бегоній, закладені на зберігання, відбраковують хворі, стежать за підтриманням потрібних режимів зберігання.

Певного контролю потребує і вкорінення цибулинних культур, посаджених для вигонки. Особливо важливим є підтримання необхідних режимів укорінення. Після 15 грудня переставляють у приміщення з температурою повітря +2–4°C цибулини тих культур і сортів, вигонка яких планується у березні–квітні. Це затримає ріст і розвиток паростків.

Близнята 29 (3.13) – 31 (4.45)

В останні дні грудня можна висіяти огірки на розсаду для теплиць. Оскільки збудники різних хвороб можуть знаходитися і в насінні, слід обробити його слабким розчином марганцівки протягом 20–25 хвилин, а потім ретельно промити.

Варто також потурбуватися про достатню кількість паперових стаканчиків та ящиків, які заготовляють для вигонки зелені та розсади.

Якщо випав сніг, у саду ним укривають суниці, обгортають стовбури дерев і ягідні кущі. А в період відлиг і великих снігопадів його обов'язково струшують з гілок.

Рак 31 (4.45) – 2.01.2010 (4.43)
Повний Місяць – 31 (21.13)

Зустріч Нового року – давня традиція, що існує у всіх народів світу. І хоча проведення свята, та й сама його календарна дата в тих чи інших країнах різні, є спільне, що ріднить їх: зазвичай, це тепле родинне свято, під час якого люди мають змогу поласувати смачними наїдками, відпочити від буденної роботи, загадати бажання й скласти плани на майбутній рік. Спільним у новорічних святах різних народів є й те, що неодмінним, а інколи й головним їхнім атрибутом є рослини.

В Україні такою традиційною новорічною рослиною здавна вважається ялинка. Однак нині екологи б'ють на сполох, бо щорічне передсвяткове винищення здорових молодих хвойних дерев браконьєрами набуло катастрофічних масштабів. Аби врятувати живі дерева, можна не купувати їх, а власноруч виготовити новорічну "зв'язану" ялинку з дрібних соснових і ялинкових гілочок.

Для цього навколо стовбура, закріпленого у стабільній підставці, починаючи зверху, прив'язують гілочки. Кожний наступний ряд прикриває місце зв'язування попереднього. З кожним наступним рядом центр ялинки стає товстішим і, нарешті, у вас вийде невеличка конічна ялинка. Її встановлюють на столі, прикрашають фігурками тварин із печива або шоколаду, квітами, зробленими з яскравих стрічок, цукерками і горіхами, загорнутими у фольгу, та маленькими свічечками.

Із новорічними та різдвяними святами вас, шановні читачі! Бажаємо вам сталих щедрих урожаїв у новому сільськогоподарському сезоні!

Центр послуг "Дім, сад, город" пропонує післяплатою:

Нове!

Добрива для квітів та рослин . Універсальне розчинне добриво для кімнатних рослин 250 г – 25 грн.; петуній та сурфіній 200 г – 25 грн.; пеларгоній 200 г – 25 грн.; газонів 200 г – 25 грн.; газонних трав (1 кг) – 35 грн.; для троянд (0,5 кг) – 35 грн. Кеміра-люкс, універсальне розчинне добриво (квіти, розсада, овочі, усі кімнатні рослини), 5 г – 5 грн.

Для **обробки картоплі** від колорадського жука Шедевр – 15 грн.

Стимулятори росту рослин: потейтин, 5 амп. (для картоплі) – 8 грн.; Івін, 5 амп.(овочі, квіти) – 7 грн.; емістим С,5 амп.(універсальний) – 8 грн.; чаркор, 3 амп. (для укорінення) – 7 грн.

Агрохімія: агрофоска (1 кг) – 7 грн.; амофос (1 кг) – 13 грн.; бордоська суміш (300 г) – 8 грн.; гумат (200 г) – 4 грн.; залізний купорос (1 кг) – 8 грн.; попіл деревний (1 кг) – 5 грн.; калійно-магнієве добриво (1 кг) – 10 грн.; карбамід (1 кг) – 9 грн.; нітроамофоска (1 кг) – 13 грн.; селітра аміачна (1 кг) – 9 грн.; суперфосфат (1 кг) – 9 грн.; вуглеамонійна сіль (1 кг) – 8 грн.; тютюновий пил (500 г) – 4 грн.

Ґрунт для орхідей (0,8 л) – 7 грн.; горщик для орхідей – 8 грн.

Для бджіл: байварол,1 упаковка – 35 грн.

Добірки журналів: "Дім, сад, город" 2006 р. – 20 грн.; 2007 р. – 20 грн.; 2008 р. – 25 грн.; "Виноград, вино", 6 шт. – 30 грн.; "Квіти України" – 2004–2005 рр. – по 5 грн.; "Квіти України" – 2006 р., – по 6 грн., "Квіти України" 2007 р. – по 7 грн.; "Квіти України" 2008 р. – по 8 грн. за номер; "Квіти України" 2009 р. – по 10 грн.

Спеціальна пропозиція для вас. Для бажаючих детальніше ознайомитися з журналами видавництва "Дім, сад, город" пропонуємо комплект з 10 різних видань. Комплект допоможе вам вибрати журнали для передплати. У кожному комплекті – подарунок. Ціна – 20 грн.

Каталоги повнокольорові: І. Хороша "Іриси 2006 та 2007 рр.", 2 шт. – 10 грн.; "Іриси 2008 р." – 10 грн.; "Іриси 2009 р." - 16 грн.; "Троянди фірми "Мейян" – 60 грн.; "Каталог квіткових рослин" – 70 грн. "Каталог квіткових та овочевих культур" – 30 грн.; "Декоративные деревья и кустарники " – 60 грн.; "Многолетние цветы" – 60 грн.; "Лілії" – 170 грн.; "Тюльпани" – 170 грн. (у ціну включена вартість пересилання).

Збірники з садівництва, городництва та ін.: "Лимонник та актинідія", "Малина", "Смородина, порічки", "Персик біля дому", "Суниця", "Айва", "Яблуня", "Черешня", "Вирощування ківі в Україні", "Обліпиха", "Пряно-лікарські рослини" – 6 грн.

"Помідори", "Груша", "Груша. Агротехніка" – по 8 грн.; "Листопадні магнолії" – 25 грн.; "Сонник" – 2 грн.

Із серії "Бібліотека квітникаря": "Паркові троянди", "Іриси", "Клематиси", "Однорічні рослини", "Ліани в саду", "Сукулентні рослини" (2 книги), "Квітник без шкідників та хвороб", "Гладіолуси", "Гемерокаліси", "Кімнатні рослини", "Рододендрони", "Вічнозелені рододендрони", "Бузок", "Дрібноцибулинні рослини", "Хризантеми", "Айстри", "Старовинні парки Київщини", "Тюльпани", "Розмноження хвойних рослин", "Дельфініум", "Пасифлора", "Жоржини", "Живоплоти, боскети, лабіринти", "Середньовічний сад. Минуле і сучасне", "Глоксинії", "Красивоквітуючі геснерієві" . Ціна одного примірника – 6 грн.; "Сад твоєї мрії (ландшафт, дизайн)" – 10 грн. "Листопадні дерева, кущі, ліани" – 10 грн.

Із серії Виноградарство та виноробство: " Погода і виноград" – 8 грн.; "Операції на виноградному кущі", "Виноград, вино. На здоров'я", "Виноград на дачі", "Виноград на дачній ділянці". Ціна одного примірника – 6 грн.; "Образцовый виноградник" (2-а книга) – 8 грн.; В. Крайнов "Виноград. Селекционная инициатива" – 16 грн.

Збірники з питань здоров'я: О. Світко "Целебные таинства герани", "800 років рецептам здоров'я", О. Світко "Мед смакує і лікує", "Здоров'я з вулика", "Календар травника", "Малюки від народження до року", "Не бійтеся дієти. Протисклеротична", "Не бійтеся дієти. Діабет" – по 6 грн.;

О. Світко "Рецепти здоров'я для кожної родини" (1 та 2 частини) – по 8 грн.

Із серії "Домашня ферма": "Кури", "Гуси", "Качки", "Індики", "Перепелиці", "Цесарки", "Вівці", "Нутрії". Ціна збірників – 6 грн.

Із серії " Пасіка": "Календар пасічника. Зима. Весна, Літо, Осінь." Ціна однієї книги 8 грн., М. Михалевич, "Календар пасічника" – по 5 грн.; Б. Охотский "Пчелы-целители", "Деревні медоноси та пилконоси України" (літні й осінні та весняні), 2 книги – по 8 грн..

Книги: Лавреновы "Энциклопедия пищевых лекарственных растений", 1500 уникальных рецептов лекарственных сборов – 40 грн.; " Цветы желтые и синие" – 30 грн.; Хессайон "Все о розах" – 65 грн.; "Все о болезнях и вредителях растений", "Все о газоне", "Теплицы и зимние сады", "Все о хвойных", "Все о декоративных кустарниках", "Все об овощах", "Все об орхидеях", "Все об альпинарии и водоеме в саду", "Все о саде, за которым легко ухаживать", "Все о комнатных растениях" – по 60 грн.;

Повнокольорове видання: "Вкусные ягоды в вашем саду" – 35 грн.; "Календарь работ в саду и огороде" – 35 грн.; "Картофель и корнеплоды" – 35 грн.; "Плодо-

вые деревья: лучшие сорта. Яблоня, груша, слива, вишня, черешня", 199 стр. – 40 грн.; "Растения знакомые и незнакомые. Разведение субтропических растений, орехоплодные культуры, ягодные культуры, редкие овощи, пряновкусовые растения", 189 стр. – 40 грн.; "Защита декоративных растений с Людмилой Щербаковой". Личный опыт садоводов. 133 стр. – 35 грн.; Е.Рубцова "Сад роз" – 120 грн.; Е Писарев "Розы .Энциклопедия." – 190 грн.; Лысянский "Тюльпаны" – 35 грн.; Вольтер Херш "Клематисы во всем своем великолепии" – 35 грн.; Г. Левко "Однолетние цветы" – 35 грн.; "Правда и неправда о кактусах" – 35 грн.; В.Гапон "Секреты выращивания кактусов" – 35 грн.; "Основы садоводства. Подготовка почвы, посадка и пересадка растений, уход за садом" – 70 грн.

"Все о прививке деревьев и кустарников. Вопросы и ответы" – 30 грн.

"Узамбарские фиалки", " Колокольчиковые", "Фуксии", "Почвопокровные растения", Клематисы", "Хвойные растения", "Нарциссы", "Лилии", "Морозники", "Розы", "Кустарниковые розы", "Папоротники", "Ирисы" – по 30 грн.

Тим Ньюбери "Дизайн вашего сада", "Варианты готовых решений", Н. Кингсбери "Миксбордеры. Дизайн и посадка" – по 65 грн.; Н. Курдюмов "Умный виноградник для всех" – 35 грн.; "Обустройство дома и участка", 53 стр. – 25 грн.

А. Рут "Энциклопедия пчеловодства", перевод с англ., 1993г. – 80 грн.; В.П. Поліщук "Пасіка" – 65 грн.; І. Головецький, В. Поліщук Способи заміни та підсаджування бджолиних маток" – 30 грн.

Насіння трав, овочів, квітів, добрив, виробники – Україна, Голландія, Італія, Франція, Японія

Насіння **декоративних трав** з колекції Національного ботанічного саду НАН України.

Багаторічники: перлівка висока фіолетова, перлівка висока біла, пенісетум, пенісетум волосатий, просо лозне, трясунка середня, міскантус, ковила найкрасивіша, ковила українська, ячмінь гривастий;

однорічники: пайза хлібна, чумиза, бусенник, мишій персидський, мишій довгоколосковий, ламаркія, канаркова трава мала, пенісетум сизий, просо колосовидне, трясунка велика,

Ціна одного пакета – 3 грн.

Газонні трави: "Королівський сад" – суміш низькорослих високоякісних холодо- та посухостійких трав, які повільно ростуть, 100 г – 8 грн.; "Смерканок" – трава для затінку, 100 г – 8 грн.; "Спортивне змагання" – зносостійка трава, 100 г – 8 грн.; "Спортклуб" – трава для спорту, 100 г – 8 грн.; "Англійський газон" – травосуміш для саду, 100 г – 8 грн.; конюшина біла міні, 100 г – 25 грн.

Можливе формування у більших упаковках.

Набори насіння квітів (10 шт.) – 20 грн.; набір **городника** – 20 грн.; **айстр** на зріз (10 сортів) – 15 грн.; голчастих айстр (10 шт.) – 15 грн.; півонієподібних та трубчастих айстр на зріз (10 шт.) – 15 грн.; **дворічників та багаторічників** (10 шт.) – 20 грн.; **декоративних трав** (10 шт.) – 25 грн.; квітів для **балконів**, вікон, терас (10 шт.) – 20 грн.; квітів для **рабаток** (10 шт.) – 20 грн.; однорічників для **букетів** та на зріз (10 шт.) – 20 грн.

Насіння сортових айстр: Лебедине озеро, Наречена, Ніжність, Яблунева, Ніна, Голубий вихор, Наталка Полтавка, Голубий павучок, Сєдая дама (синя та рожева), Есмеральда, Нідл Апрікот, Нідл Роуз, Одарка, Павліна, Вереснева, Лелека, Розамунде, Сутінки, Празднічная, Дарунок матері, Малиновий блиск, Юлія (0,4 г) – по 2,0 грн.

Насіння кімнатних рослин: **абутилон** – 6 грн.; **альстермерія** "Перуанська" – 6 грн.; **гербера Джемсона** (0,1 г) – 8 грн.; грн.; **аспарагус** Шпренгера (0,5 г) – 6 грн.; **банан** бархатний (3 нас.) – 10 грн.; **банан** кімнатний (3 нас.) –10 грн.; **бегонія** махрова коралова (45 нас.) – 8 грн.; **жакаранда** мімозолиста – 6 грн.; **кактуси** (0,1 г) – 6 грн.; **кальцеолярія** F_1 – 8 грн.; **кавове** дерево "Арабіка" – 8 грн.; **куфея** червона (0,1 г) – 6 грн.; **мімоза** сором`язлива (0,23 г) – 6 грн.; **пасльон** "Червоний гігант" (0,1 г) – 6 грн.; **пасифлора** "Кавалерська зірка" – 8 грн; **пеларгонія** коралова, біла, двокольорова, червона, (0,4 г) – 8 грн.; **бальзамін** кімнатний серія "Баланс", рожевий пікоте, червона зірка (10 шт.) – 6 грн.; **пальма Вашингтонія** (3 нас.) – 8 грн.; **стрелітція** "Райський птах" – 9 грн.; **фрезія** гібридна "супер" – 8 грн.; **цикламен** персидський (5 шт.) – 8 грн.; **цинерарія** "Сенеціо" – 7 грн.; **циперус** (0,01 г) – 6 грн., **колеус** (0,25 г) – 6 грн.; **примула** гібридна, серія "Піонер", блакитна, суміш (10 шт.) – 6 грн.;

Насіння квітів: **канна** індійська (5 нас.) – 7 грн.; **кніфофія** гібридна "Ананасна" 6 грн.; **гвоздика** Шабо, кольори червона, рожева, біла, смугаста, жовта та суміш – 10 грн.; **гвоздика китайська** серія "Діана" F_1 (10 шт.), суміш – 6 грн.; **гвоздика садова** Гренадін "Харді тріумф" (0,2 г) – 6 грн.; **гвоздика периста** карликова багаторічна "Солодощі", суміш (0,02 г) – 6 грн.; **кермек** виїмчастий, кольори червоний, голубий, жовтий, рожевий, оранжевий, синій та суміш (0,2 г) – 6 грн.; **лобулярія** "Королівський килим", рожева (0,25 г) – 6 грн.; **настурція** витка, великоквіткова "Коштовність" (2 г) – 6 грн.; настурція махрова, великоквіткова "Везувій" (2 г) – 6 грн.; **петунія** гібридна бахромчаста, суміш 15 грн.; багатоквіткова, серія "Ламбада" (20 шт), яскраво-рожева – 8 грн.; "Танго" F_1, фіолетова (20 шт.) – 8 грн.; ампельна махрова "Лідер" F_1 (0,02 г) – 6 грн,; карликова мультифлора, червона (0,08 г) – 6 грн.; "Стеларіс", зірка (0,08 г) – 6 грн.; **сальпіглосис** виїмчастий "Імператор" (0,05 г) – 6 грн.; **алісум** Гмеліна "Гірське золото", жовтий, багаторічний (0,2 г) – 6 грн.; **арабіс** кавказький "Шнеехаубе", багаторічний (0,1 г) – 6 грн.; **дельфініум** багаторічний "Пасифік гігант" (0,2 г) – 6 грн.; **дзвоники** карпатські "Ізабель", багаторічні (0,2 г) – 6 грн.; дзвоники махрові, суміш – 6 грн.; **жоржини** "Помпон", суміш (0,2 г) – 6 грн.; **пенстемон** "Червона королева" (0,1 г) – 6 грн.; **стокротка** помпонна, суміш (0,25 г) – 6 грн.; **братки** великоквіткові, кольори білі, жовті, червоні, рожеві, сині, фіолетові, суміш (0,25 г) – 6 грн.; **чорнобривці** карликові

(1 г), жовті, оранжеві – 6 грн.; чорнобривці високі (1 г) – 6 грн.; **колеус**, суміш (2 г) – 6 грн.; **годеція** махрова (0,6 г) – 6 грн.;. **мак** східний садовий багаторічний "Піцикато" – 6 грн.; **едельвейс** альпійський (0,1 г) – 6 грн.; **ромашка** гігантська – 10 грн.; **наперстянка,** суміш – 6 грн.; **багаторічні низькорослі дзвоники** напівмахрові (Platycodon grandiflorus) голубий, білий та лавандовий. рожевий, для відкритого ґрунту та як горщикова культура, кущі компактні, квітує увесь теплий сезон (10 нас.) – 5 грн.; **братки** великоквіткові, кольори білі, жовті, червоні, рожеві, сині, фіолетові, суміш (0,25 г) – 6 грн.; **колеус**, суміш (2 г) – 6 грн.; **айстри** бордюрні низькорослі, кольори червона, синя, біла, фіолетова, рожева – 5 грн.;

Пряно-ароматичні трави: базилік зелений (0,5 г) – 5 грн.; базилік фіолетовий (0,5 г) – 5 грн.; валеріана (0,1 г) 5 грн.; лаванда (0,3 г) – 5 грн.; меліса (0,5 г) – 5 грн.; м`ята (0,1 г) – 4 грн.; тархун (0,1 г) – 5 грн.; кмин (0,3 г) – 5 грн.; фенхель (0,5 г) – 5 грн.; чабер садовий (0,5 г) – 4 грн.; селера коренева Діамант (0,5 г) – 6 грн.; петрушка листкова , кучерява, коренева – 4 грн.

Овочі: гарбуз Мускат де Прованс (2 г) – 7 грн.; Фламінго F_1 ранній, жовтий (10 шт.) – 4 грн.; **гіркий** (1,5 г) – 6 грн.; **помідори:** Толстой F_1, ранні, індетермінантного типу, округлі, дуже смачні (0,05 г) – 5 грн.; Річі F_1, ранні, плоди округлі, 110–120 г, універсального призначення, чудові смакові якості (0,05 г) – 5 грн.; низькорослі Сан-Марцано, сливка рання (1,5 г) – 5 грн.; високорослі Сан-Марцано, довга сливка (1 г) – 5 грн.; великі круглі для їжі та переробки Сан Пьєтро (1,5 г) – 5 грн.; Рома F_1, велика сливка для консервування (2 г) – 5 грн.; Волове Серце (1,2 г) – 5 грн.; Кембел 30 – низькорослі для переробки (2 г) – 5 грн.; Кембел 31, низькорослі, для продажу (2 г) – 5 грн.; **огірки:самозапильні Вокал F_1 (10 шт.) – 8 грн.;** Паризький корнішон (3,5 г) – 6 грн.; Адам F_1, надранній самозапильний, плоди однорідні, зелені, з тоненькою шкіркою, без гіркоти, для споживання та переробки (10 шт.) – 8 грн.; Атлантіс F_1 ранній, високоурожайний для споживання, засолу та консервування (1 г) – 6 грн.; Аякс F_1 (20 шт.) – 8 грн.; Опера F_1 (1 г) – 6 грн.; Соната F_1 (1 г) – 6 грн.; Регал люкс F_1 (1 г) – 6 грн.; Супер Рояль F1 (1 г) – 6 грн.; **диня** Ананас (0,5 г) – 6 грн.; Супермаркет F_1, надрання (0,4 г) – 13 грн.; **капуста:** Копенгаген Маркет 2, середньорання (5 г) – 6 грн.; Бригадир F_1, середня, 120–130 дн., універсальна для переробки та зберігання (20 шт.) – 4 грн.; Леннокс F_1, пізня, для зберігання (20 шт.) – 4 грн.; **капуста цвітна:** Тардіво ді Фано, середня (2 г) – 6 грн.; Снігова Куля, середня (2 г) – 6 грн.; Гудмен, рання (20 шт.) – 4 грн.; **капуста червоноголова** Ауторо F_1, високоурожайний гібрид для переробки та зберігання (20 шт.) – 4 грн.; **баклажани:** Римський, довгий (2,2 г) – 6 грн.; Боніка F_1, ранній, овальний (0,25 г) – 4 грн.; Фрама F_1, ранній, довгий (0,25 г) – 4 грн.; **буряки** столові: Циліндра, довгий (10 г) – 6 грн.; Регала, ранній, круглий (3 г) – 4 грн.; **цибуля** ріпчаста: Ред Барон середньорання, округла, червона, високі смакові якості (1 г) – 4 грн.; Тамара F_1 золотиста, для зберігання (1 г) – 4 грн.; **морква:** Віта Лонга пізня, довга, для зберігання (7 г) – 6 грн.; Нантес 2, рання, дуже соковита (7 г) – 6 грн.; Флакко 2, пізня, для споживання та зберігання (7 г) – 6 грн.; Світхарт рання (2 г) – 4 грн.; **кабачки:** Діамант F_1, ранній гібрид, темно-зелений, універсальний, високотоварний (4,5 г) – 12 грн.; Генуезький, кущовий, яскраво-зеленого кольору, високотоварний (7 г) – 6 грн.; Смугастий Італійський (7 г) – 6 грн.; Мері Голд F_1, дуже ранній кущовий, жовтий, для споживання та переробки, має прекрасний товарний вигляд (5 шт.) – 4 грн.; Алія F_1, ранній, плоди циліндричні, рівненькі, світлозелені (5 шт.) – 4 грн.; **кавуни:** Кримсон Світ, середньоранній, висока смакова та товарна якість, відмінна транспортабельність (1 г) – 4 грн.; Солодкий Малюк, ранній (1 г) – 4 грн.; **селера коренева** Діамант, середньостигла, великий коренеплід округлої форми 1–1,5 кг, для переробки та зберігання (100 шт.) – 6 грн.; **редиска:** Фламбоянт 3, рання, дуже соковита (14 г) – 6 грн.; Французький сніданок, рання, коренеплоди видовжені, соковиті, сорт всесезонний (3 г) – 4 грн.; **полуниця** садова (0,18 г) – 8 грн.; **салати:** Рукола (15 г) – 6 грн.; Ромен (6 г) – 6 грн.; головчастий Бразіліана (4,5 г) – 6 грн.

Фурнітура для квіткового бізнесу та флористики:

стрічка декоративна шириною **2 см/100 м**, кольори різні – 12 грн.; блискуча (лазер), із золотими смужками різних кольорів – 15 грн.; у бобінах **1 см/100 м**, кольори різні із золотою смужкою – 15 грн.;

пакети конусоподібні для упаковки квітів (метал + малюнок), 1 упаковка –100 шт. – 35 грн.;

листи для обгортання квітів, букетів, 80 х 60 см з малюнком, 50 шт. – 35 грн.;

рулони 25 м ,тоновані з каймою або малюнком – 35 грн.; лазер (10 м) – 35 грн.;

серветки для декорування букетів, діаметр 20 см, блискучі, 1 упаковка – 100 шт. – 25 грн.; діаметр 50 см, 100 шт., прозорі та блискучі – 35 грн.;

Сітка для декорування букетів, подарунків (9 м), різних кольорів – 40 грн.;

Флізелін (9 м), кольори різні – 30 грн.

Блискуча **декоративна присипка**, кольори різні, 1 упаковка – 15 грн.

Оаза для квіткових композицій – 10 грн.; оаза-мікрофон, 1 упаковка – 6 шт. – 90 грн.; оаза на липучці для прикрашання весільних машин – 35 грн.

Школа вишивання

Набори схем вишивок ікон (5 шт.):

1. Спас Нерукотворний, Микола Чудотворець, Божої Матері "Поклич на примирення", Божої Матері Почаївської, Образ Преподобної Богородиці "Знамення".

2. Спаситель у терновому вінку, Божої Матері Семистрільної, Божої Матері Скоропослушниці, Богородиці Казанської, Образ Преподобної Богородиці "Замилування".

3. Богородиці Іверської, Божої Матері "Духмяний цвіт", Богородиці Козельщанської, Божої Матері "Неу-

пиваемая чаша", Божої Матері "Справлення за загиблими".

4. Богородиці Скоропослушниці (варіант 2), Божої Матері Володимирської, Богородиці Донської, Святих Апостолів Петра та Павла, Святої мучениці Тетяни, Святої Анастасії (допомога у шлюбі).

5. Богородиці Жировицької, Андрій Первозванний, Богородиці "Отрада и утешение", Богородиці "Достойно есть", Богородиці "Троєручиця".

6. Нове! Апостол Петро, Павло, Св. Цілитель Пантелеймон, Богородиця Крітська, Богородиця Леушинська.

7. Нове! Св. Євангеліст Матвій, Марко, Іоан Богослов, Лука, Богородиця Заступниця в дорозі та мандрах.

Набори схем рушників (по 5 шт.):

8. Весільних. **9.** Подарункових. **10.** Святкових.

11. 5 схем: серветка до Великодня, доріжка на стіл, чоловіча (хлоп'яча) сорочка з викройкою, скатертина, рушник.

12. 5 схем картин з квітами: троянди, соняхи, незабудки, маки, ромашки та ін.

13. 5 схем натюрмортів з фруктами та квітами (красиві).

14. 5 схем красивих пейзажних картин (природа).

15. 5 схем нарядних наволочок для диванних подушок.

16. 5 схем скатертин.

17. 5 схем картин "Найкрасивіші куточки світу".

18. 4 схеми жіноча блуза (2 шт.), чоловіча сорочка з викройкою, хлоп`яча сорочка з викройкою.

Ціна наборів – 25 грн. Для тих, хто замовляє 3 набори, – одна схема в подарунок.

Детальні схеми вишивок (див. у журналі "Квіти України" № 4,5 2009 р.). Ціна від 5 до 40 грн. Набори для вишивання (схема, нитки, канва та ін.), див. у журналі "Квіти України" № 4,5, 2009 р.

Умови пересилки. Для оформлення замовлення необхідно написати перелік потрібного вам товару. Мінімальна вартість замовлення – 10 грн. Витрати за пересилку фіксовані залежно від вартості замовлення. Розрахунки зроблені згідно з державними поштовими розцінками. Якщо вартість замовлення становить від **10 грн., то вартість пересилки +12 грн.; 11–15 грн. + 15 грн.; 16–20 грн. + 18 грн.; 21–30 грн. + 22 грн.; 30–35 грн. + 25 грн.; 35–50 грн. + 28 грн.; 51–60 грн. + 30 грн.; 61–80 грн. + 35 грн., 80–100 грн. + 40 грн.** Гроші наперед і в конвертах не висилайте. Чітко пишіть повну адресу з індексом, прізвище, ім'я, по батькові.

Замовлення надсилайте за адресою:

п/с 208, ЦП "ДСГ", м. Київ – 2, 02002,
або замовте електронною поштою:
E-mail: poshta@dim-sad-gorod.com

Глива: способи вирощування

У "ДСГ" №10 за 2007 р. та № 8 за 2008 р. ми вже розповідали про одну з найприбутковіших галузей сільського господарства – грибівництво. У цьому номері експерт-дорадник, директор ВП "Зіньківський" Полтавської обласної сільськогосподарської дорадчої служби Галина Петрівна Скарга докладніше розповість читачам про способи вирощування гливи, прийнятні для застосування на присадибних ділянках та у фермерських господарствах.

Екстенсивний спосіб

Для присадибної ділянки найкраще підходить простий, надійний і дешевий плантаційний (екстенсивний) спосіб вирощування грибів.

У саду. Гливу звичайну можна вирощувати у саду в затінених місцях під фруктовими деревами, де гриби захищені від сонячного світла і ґрунт постійно залишається зволоженим. Придатні також ділянки під навісом, біля паркану, у затінку будівель.

Субстрат. Як субстрат використовують деревину листяних порід, найкращими є тополя або осика з невеликою гниллю, але не трухляві. Перед застосуванням частини стовбурів діаметром не менше 15 см розрізують на відрізки завдовжки 25–30 см.

Субстрат має бути вологим, тому для грибівництва краще використовувати свіжозаготовлену деревину з природним вмістом вологи. Сухі бруски перед застосуванням замочують у воді протягом 2–3 днів.

Грибницю слід придбати заздалегідь у спеціальних лабораторіях або на підприємствах з виробництва міцелію. Робити це необхідно рано восени або навесні. До застосування грибницю зберігають у холодильнику за температури 0–2°С. За такої температури міцелій, вирощений на компості, може зберігатися близько року, а зерновий – 3–4 місяці. За температури 20–22°С термін зберігання знижується у компостного міцелію до одного місяця, у зернового – до тижня.

Зараження міцелієм свіжих брусків проводять наприкінці зими або напровесні. Для цього у підвалі або іншому закритому вологому приміщенні їх встановлюють один на одний вертикальними колонами заввишки 2–2,5 м. Між торцями кожного поліна наносять зернову грибницю гливи шаром 1–2 см. Витрати міцелію при цьому становлять 80–100 г на одне поліно. Іноді у підготовлених полінах випилюють прорізи або роблять отвори завглибшки 4–5 см і діаметром до 3 см, куди також наносять міцелій. Потім ці отвори закривають шматочками кори або вологою тирсою. Застосування таких прийомів значно прискорює поширення міцелію по деревині.

На верхнє поліно колони наносять міцелій шаром 5–6 см, зверху кладуть дошку товщиною 4–6 см, а поверх неї – солому і ґрунт шаром 15 см, що сприяє збереженню вологи і кращому розвитку міцелію, який поступово пронизує деревину. Для накриття грибної "грядки" використовують мішковину, рогіз тощо. Однак не варто для цього застосовувати поліетиленову або якусь іншу плівку, яка не пропускає повітря.

В суху погоду приміщення, де знаходиться грибна плантація, необхідно зволожувати, не допускаючи потрапляння води на поліна. Відносна вологість у приміщенні має бути близько 90%, а температура повітря – 15–18°С. За таких умов деревина заростає міцелієм протягом 2–2,5 міс. Якщо поліна повністю обросли міцелієм і щільно зрослися одне з одним, то вони готові для "садіння" в ґрунт. Попередньо, зазвичай, у травні, їх роз'єднують і виносять у відкритий ґрунт. Для цього на підготовленій ділянці роблять лунки глибиною 10–15 см і діаметром, який відповідає діаметру бруска. Дно лунки зволожують, ставлять у неї поліно вертикально, прикопуючи землею до половини його висоти, і поливають. Поліна встановлюють групами або рядами з відстанню між рядами 35–50 см.

Догляд за плантацією полягає у поливі ґрунту за сухої погоди. Через 2–3 місяці після "садіння" поліна у відкритий ґрунт за пониження температури у нічні години починається плодоношення. Гриби, зазвичай, з'являються у серпні–вересні. У період плодоношення дуже важливо своєчасно поливати. Для стимуляції плодоутворення і підвищення стійкості до хвороб рекомендується обприскувати гливи препаратом епін (0,005 мл на 0,8–1 л води, витрата 0,25 мл на 1 м^2).

Плодові тіла, що з'явилися, мають темно-сіре забарвлення, потім у міру розвитку гриба вони світлішають і набувають характерного кольору. Через 7–10 днів після появи на полінах зачатків плодових тіл розпочинають збирання врожаю. В останні дні дозрівання шапки гливи збільшуються у розмірі і виправляються.

Крайній строк **збирання врожаю** – за досягнення шапкою діаметра 8–10 см, а ніжкою – 4 см у довжину. Якісні гриби мають бути міцними, м'ясистими, не пошкодженими шкідниками і не ураженими хворобами.

У середньому з одного поліна при першому збиранні врожаю можна отримати понад 600 г грибів у вигляді гро-

на. Плантації залишають на зиму на тому ж самому місці, бо поліна не рекомендується переносити будь-куди. Другого року за сприятливих умов з кожного поліна можна зібрати до 2–2,5 кг грибів. На кожному поліні плодоношення гливи триває від двох до п'яти років.

Найретельніше за полінами необхідно доглядати першого року, в наступні роки – поливати перед початком плодоношення. За такого способу вирощування гливи з 1 $м^3$ деревини за рік можна зібрати в середньому 20 кг відмінних грибів, найвищий урожай отримують на другий і третій рік вирощування.

Для вирощування гливи можна також використовувати пеньки після зрубування дерев у лісі або в саду. Для зараження пеньків використовують компостний або зерновий міцелій. Його наносять на чисту торцеву поверхню пенька шаром 1–2 см, а потім накривають мішковиною і присипають землею шаром 10–15 см. Витрати міцелію – 1 кг на 10 пеньків.

Крім того, грибницю можна наносити безпосередньо на деревину. Для цього на відстані 4–6 см від верхньої поверхні пенька роблять надпили (шириною 3–5 мм і глибиною 3 см) або просвердлюють отвори діаметром 1–2 см. Отвори заповнюють міцелієм і закривають свіжою вологою тирсою чи прикривають лісовою підстилкою. Високі пеньки доцільно заражати у кількох місцях. Період заростання деревини міцелієм становить 2–3 місяці. Плодоношення гливи відбувається за температури вдень 12–18°С і вночі – 3–7°С. Така температура настає у вересні–жовтні.

За сухої погоди пеньки необхідно поливати не рідше двох разів на тиждень.

Плодоношення на пеньках може тривати протягом 5–6 років. З одного пенька за рік можна отримати до 1,5–2 кг грибів.

При зараженні пеньків гливою відбувається їхнє біологічне розкладання. Після плодоношення грибів вони повністю розкладаються протягом 4–6 років. До речі, цю особливість гливи нерідко використовують у саду для знищення старих плодових дерев, отримуючи при цьому ще й цінний продукт харчування.

На городі вирощувати гливу складніше, ніж у саду, бо там, зазвичай, немає постійного затінення. Необхідний затінок можна знайти біля високорослих рослин (кукурудза, соняшник, бобові, помідори) або влаштувати його самостійно за допомогою штучного затінення.

Вирощують гливу на городі у пластикових мішках або ящиках. Субстрат, попередньо ошпарений окропом, складають у мішок з проробленими у ньому отворами діаметром 1–2 см на відстані 10–15 см. Після охолодження субстрату вносять міцелій гливи з літнім періодом плодоношення і залишають у темному місці за температури 22–25°С доти, поки субстрат не заросте настільки, що набуде вигляду компактного оброслого міцелієм блоку.

Потім усі блоки встановлюють у прохолодне місце до появи зачатків плодових тіл. Згодом мішки виносять на город і розставляють у затінених місцях на відстані 30–50 см один від одного групами або рядами. Ґрунт має бути вологим.

При посіві міцелію у квітні–травні плодоношення настає восени (друга половина вересня – жовтень). З кожного мішка, який містить до 20 кг субстрату, можна отримати до 3–4 кг грибів.

У теплиці. Гливу можна вирощувати також у теплицях. Для цього в жовтні–листопаді поліна розкладають у теплиці, заглиблюючи їх у ґрунт на глибину 10–15 см, і заражають зерновим міцелієм. Нанесену на торці полін грибницю прикривають дерев'яними дисками товщиною 2–3 см та діаметром, що відповідає діаметру поліна.

У період розростання міцелію в теплиці підтримують необхідну вологість і температуру. Заростання брусків відбувається протягом 1–1,5 міс. за температури повітря 13–15°С, ґрунту 20–22°С і відносній вологості повітря 90–95%. Після розростання міцелію температуру повітря знижують до 0–2°С на дві доби для стимуляції плодоношення, а потім знову підвищують до 10–14°С. Плодоношення в теплиці настає через 2–2,5 міс. після зараження деревини міцелієм. Вирощування гливи в теплиці дає змогу подовжити строк споживання грибів або отримувати їх у жовтні–січні, коли теплиця вільна від вирощування овочів.

Інтенсивний спосіб

Інтенсивний спосіб вирощування гливи був розроблений угорськими і вдосконалений російськими вченими. Таким способом гливу вирощують на особливому субстраті у закритому приміщенні в регульованих умовах. Цикл розвитку гриба за такого вирощування відбувається за 2–2,5 міс., тож протягом року можна провести до 5 циклів.

Перевага інтенсивного способу полягає в тому, що він дає можливість вирощувати гливу увесь рік і одержувати високі стабільні врожаї, а також пускати у "справу" різноманітні рослинні рештки.

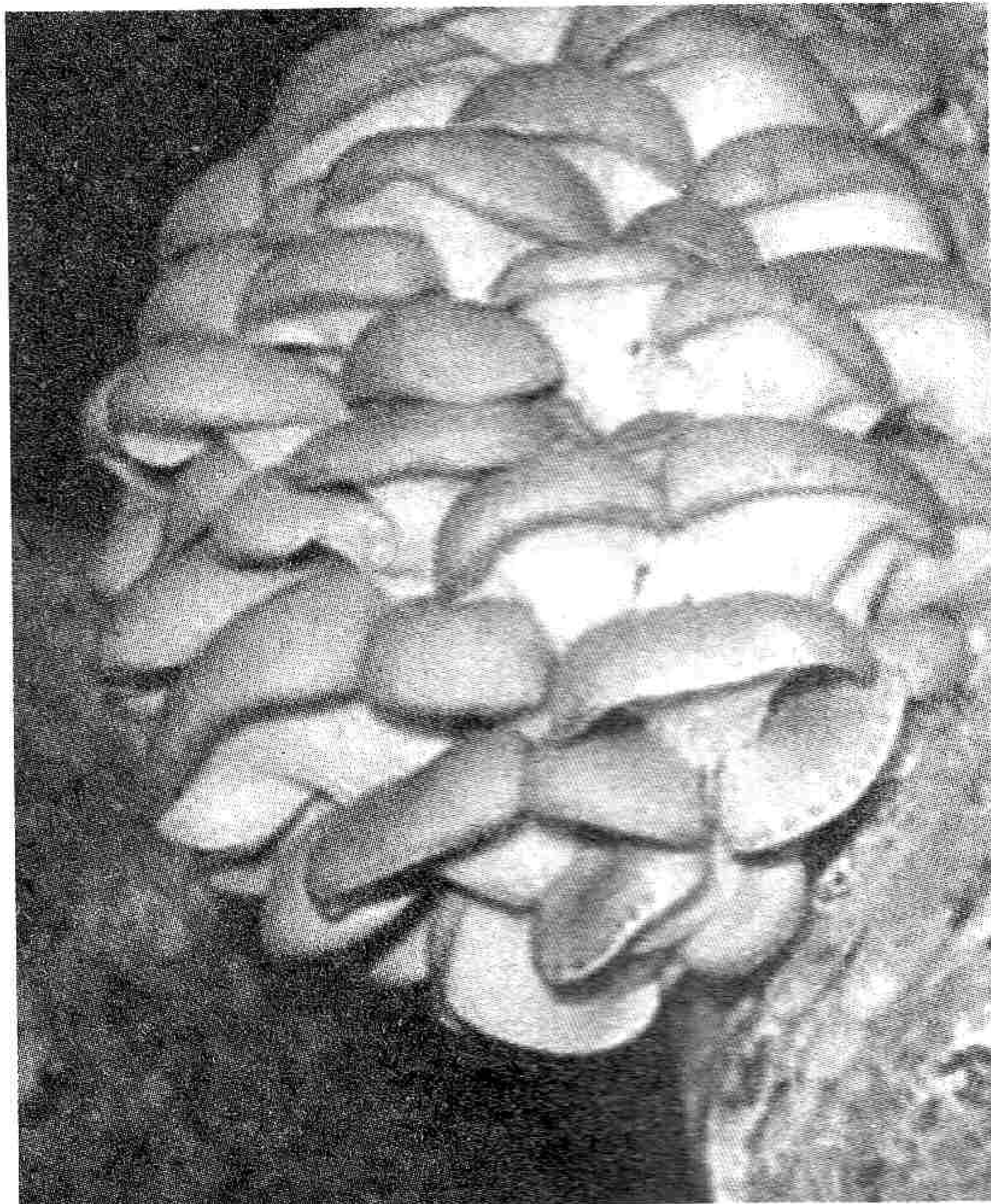
Субстрат. Для приготування субстрату використовують солому злакових рослин (жита, ячменю, вівса, пшениці, проса), рисову, кукурудзиння тощо. Крім того, підійдуть відходи лісової та деревообробної промисловості (деревна тирса, кора і стружка деревини листяних порід). Для підвищення врожаю гливи до основних компонентів додають речовини, що легко засвоюються міцелієм гриба, багаті на азот. У солом'яні субстрати можна додавати карбамід, суперфосфат, мелене вапно. Тирсу, кору і стружку краще використовувати у суміші із злаковою соломою, половою, висівками, що сприяє підвищенню врожаю грибів і поліпшенню їхньої якості.

Усі компоненти субстрату мають бути свіжими, без сторонніх домішок, плісняви і добавок мінеральних ма-

сел та пестицидів. Ці небажані домішки негативно впливають на ріст міцелію та утворення плодових тіл гливи.

Нині застосовують два види інтенсивного вирощування гливи – стерильний і нестерильний.

Стерильний спосіб потребує особливого обладнання (автоклави), у якому поживне середовище стерилізують, а потім у субстрат вводять грибницю. Цей спосіб дає добрі результати, але для особистого селянського господарства він неприйнятний, бо потребує дотримання стерильних умов протягом усього періоду вирощування або внесення в стерилізований субстрат мікробіологічної добавки, яка складається з комплексу бактерій, що запобігають розвитку пліснявих грибів, але не заважають розвитку гливи. Така мікробіологічна добавка у нашій країні не виробляється, запатентована вона тільки в Угорщині та Франції.



У минулому столітті був розроблений **нестерильний спосіб** вирощування гливи, при якому необхідна тільки пастеризація (пропарювання) субстрату, а решта процесів відбувається у нестерильних умовах. Для цього способу також необхідне застосування бактеріальної добавки, але її можна використовувати і без внесення бактерій, суворо дотримуючись санітарних умов, які запобігають пліснявінню субстрату, поширенню пліснявих грибів та їхнього розвитку.

Нестерильний спосіб цілком доступний грибівникам-аматорам. Його також можна випробувати у невеликих кооперативах. Але слід зазначити, що він все ж не дає 100%-ної гарантії отримання високого стабільного врожаю: завжди залишається загроза появи плісняви на субстраті. Тому краще вирощувати гливу в невеликих масштабах, тоді легше проводити профілактичні заходи.

Для вирощування гливи нестерильним способом використовуються ті ж матеріали, що і за стерильного способу. Необхідно простежити, щоб ці матеріали не були уражені пліснявою, інакше вони стануть джерелом інфекції. Їх можна змішувати у різноманітних пропорціях, що дасть можливість грибівникам-аматорам, з одного боку, експериментувати, а з іншого – раціонально використовувати відходи виробництва власного підсобного господарства.

Підготовка субстрату складається з кількох етапів. Підготовлений матеріал подрібнюють до розміру великої тирси (шматочки 0,5–2 см), потім додають мелене вапно – 2% від загальної маси, гіпс – 2, карбамід – 0,5, простий суперфосфат – 0,5% і зволожують водою до відносної вологості 65–70%. Для пришвидшення плодоношення і підвищення врожаю грибів до субстрату можна додати 10% висівок.

Щодо оптимальної вологості, то її визначають за наявністю крапель, які з'являються із зволоженого матеріалу при стисканні його в долонях.

Надзвичайно важливим є наступний етап підготовки субстрату – **пастеризація**, яка необхідна для знищення мікроорганізмів, що гальмують розвиток гливи. Підготовлений субстрат вкладають у ємкості (наприклад, ящики) і заливають окропом, після чого витримують накритим протягом 2–4 годин. Пропарений субстрат поступово охолоджують до 25–28°С і вкладають у пластикові мішки, ящики, вазони та інші ємкості. Оптимальний розмір тари 40х60х20 см. Субстрату має бути достатньо для того, щоб він швидко не пересихав. Головне при цьому – зберегти його стерильність.

Міцелій гливи висаджують у субстрат на глибину 10–15 см з розрахунку 5–7% від маси субстрату. Якщо співвідношення міцелію і субстрату менше, то заростання грибницею затягуватиметься і може трапитися поширення плісняви.

Температура. Для гарного росту й розвитку міцелію гливи в приміщенні необхідно підтримувати температуру 23–25°С і відносну вологість повітря 85–90%. У період розростання міцелію основну увагу слід приділити температурному режиму субстрату. Протягом першого тижня температура субстрату вища температури повітря. Підвищення температури залежить від розміщення мішків та ящиків із субстратом. Зокрема, тісне їх розміщення сприяє підвищенню температури до 30–35°С і більше, що стимулює розвиток пліснявих грибів і пригнічує ріст міцелію гливи, інколи спричиняючи навіть його загибель.

У цей період температура має бути в межах 23–27°С. Регулювати її слід вентиляцією або провітрюванням приміщення.

Для нормального росту й розвитку гливи в цей період необхідне надходження кисню, без достатньої кількості якого гриби розвиваються дуже погано, а розвиток бактерій активізується. Крім того, у перші дні збільшується концентрація в субстраті вуглекислоти (до 20–25%), яка стимулює ріст гливи, але підвищення її концентрації до 30–35% згубне для гриба.

Світло в цей час не потрібне. Через 3–5 днів поверхня субстрату вкривається шаром білуватого міцелію, а через 8–10 днів він стає світло-коричневого кольору, на фоні якого помітні переплетення білих гіфів, що свідчить про початок періоду дозрівання грибниці.

Дозрівання міцелію триває приблизно 20–30 днів. Спеціального догляду у цей період він не потребує. Температура повітря в приміщенні має бути такою самою, як і в період проростання міцелію. Наприкінці його дозрівання субстрат, переплетений гіфами, перетворюється на щільну однорідну масу – блок. Пророщений субстрат (сформована грибниця, яка має запас поживних речовин) готовий до плодоношення.

Галина Скарга,
директор ВП "Зіньківський"
Полтавської обласної
сільськогосподарської дорадчої служби

ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

*Рубрику веде **Б.І.Дегтярьов**, юрист*

Про доплати до пенсій

Працював у колгоспі механізатором понад 36 років, був переможцем у соцзмаганнях, за що отримував нагороди, грошові премії та інші відзнаки. Робота постійно була пов'язана з отрутохімікатами, а пенсію маю лише 400 гривень. Чи належить мені якась доплата до пенсії?

Т.М. Говдун,
с. Велика Воля, Миколаївський р-н., Львівська обл., 81615

На жаль, шановний Теодоре Миколайовичу, чинним законодавством не передбачені доплати до встановлених пенсій, і в тому числі в зазначеному Вами випадку.

В листі до редакції Ви не написали, яка професія зазначена у вашій трудовій книжці.

До відома. З числа механізаторів на пільгових умовах мають право на пенсію за віком, незалежно від місця останньої роботи, лише трактористи-машиністи, безпосередньо зайняті у виробництві сільськогосподарської продукції у колгоспах, радгоспах та інших підприємствах сільського господарства: чоловіки після досягнення 55 років і при загальному стажі роботи не менше 25 років, з них не менше 20 років на зазначеній роботі (ст. 13 Закону України "Про пенсійне забезпечення").

***

До призначення пенсії я працював на підприємстві в Олександрії Кіровоградської області з 1951 по 1953 роки. Про це є запис у трудовій книжці. Але заробітну плату за ці роки не врахували під час призначення пенсії. Чи можна зробити перерахунок пенсії?

І.Г. Вітряк,
Полтавська обл., Кременчуцький р-н, с. Піщане, вул. Київська, 58, 39701

Перш за все слід мати на увазі, що після набрання чинності Закону України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування" усі раніше призначені пенсії були перераховані за нормами цього Закону з урахуванням тих довідок про заробітну плату, які було враховано під час нарахування пенсії, у тому числі за один, за два або за три роки. Крім того, пенсіонери мали право подати для перерахунку пенсії довідку про зарплату за період, передбачений ч. 1 ст. 40 вищенаведеного Закону, тобто за будь-які 60 календарних місяців роботи поспіль, незалежно від перерв у роботі, до 1 липня 2000 р. та за весь період після цієї дати. Відтак заробітна плата (дохід) для нарахування пенсії визначається відповідно до ч.2 ст. 40 Закону із застосуванням середньої заробітної плати працівників, зайнятих у галузях економіки, за 2002 р.

З метою перерахування пенсії цим правом пенсіонери можуть скористатися і нині. Для цього Ви можете звернутися із заявою до відповідного територіального органу Пенсійного фонду або уповноваженого ним органу та додати необхідну довідку (встановленої форми) про заробітну плату за 1951–1953 роки.

Пропоную...

...фазани: золотий, жовто-золотий, коричнево-золотий, золотий темногрудий, алмазний, сріблястий, королівський, синій та коричневі вухасті, свайно, червона мускусна качка, чорна цесарка, кури бентамки. Всі птахи свої.

Андрій,
Хмельницька обл., тел. 8 (097) 514-37-74

...**кролі** великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекції).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця, тел. 8 (097) 308-20-95

...шиншили дорослі і молодняк.

смт Голованівськ, тел. 8 (050) 98-205-90

...поросят породи мангал та корейських.

м. Кіровоград,
тел. 8 (096) 930-44-26, 8 (050) 056-92-99

...насіння і саджанці з власної колекції, понад 1000 найменувань. Конверт з марками на 2,2 грн. – об`ємний каталог.

О.І. Джус,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н, Вінницька обл., 23242

...саджанці, чубуки винограду. Недорого. Конверт – каталог.

Е.М. Олефір,
вул. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,
тел. 8 (0612) 67-49-53, 8 (066) 772-58-89

...квіти. Подробиці на www.Kvity.at.ua

...саджанці великоплідних ягідних культур: смородину чорну, червону, білу (Софіївська, Селеченська-2, Краса Львова та ін.); аґрус (Безколючковий, Ліхтарик...); малину (Ізобільна, Недосяжна, Поляна, Гордість Росії, Феномен); ожину безколючкову, суниці (Королева Єлизавета, Ольвія, Морський пейзаж...); жимолость, актинідію, виноград. Фундук. Опт – роздріб. Конверт – каталог.

А.Д. Драганов,
вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка,
Кіровоградська обл., 26600,
тел. 8 (098) 245-08-70, E-mail:agrokg@yahoo.com

...найкращі сорти великоплідної малини. Ожина безколючкова, жимолость, фундук, калина, лимонник китайський, актинідія, чорниця канадська, смородина, аґрус. Конверт – каталог.

О.М. Онищенко,
вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118,
тел. 8 066) 755-50-38, E-mail:o-naslada@mail.ru

...поросят чистопородних травоїдних свиней породи мангал.

Волинська обл.,
тел. 8 (03352) 96-3-35, 8 (097) 640-73-15

...продаю поросят мангал і в`єтнамських.

Люба,
с. Гармаки, Барський р-н, Вінницька обл.,
тел. 8 (097) 235-35-84, 8 (04341) 33-2-44

...післяплатою гофровані гладіолуси понад 350 сортів. Багато новинок з Росії. Осінні знижки. Реалізація з 20 жовтня. Конверт – каталог.

В.В.Трепачко,
вул. Нагірна, 29, смт Талалаївка,
Чернігівська обл., 17200

...високоякісну сортову картоплю, новинки та суперновинки 2009 року. Конверт – каталог.

С.А. Пилипков,
с. Ковтунове, Шосткинський р-н,
Сумська обл., 41122,
тел. 8 (05449) 33-4-39, 8 (095) 932-27-47

...саджанці декоративних кущів, ліан, хвойних, плодових (чорниця, брусниця, клюква, ківі), цитрусові, іриси, лілійники, бругмаксія, водяні лілії та ін.

С.В. Тимофєєва,
вул. Вечірня, 11, м. Севастополь, 99018

...насіння суперурожайних іспанських і кращих колекційних сортів помідорів, перцю, стевії медової, лікарських рослин з рецептами та ін.. Конверт – каталог.

П.М. Олексюк,
вул. Київська, 12/188, м. Тернопіль, 46023

...саджанці плодових: яблуня, груша, персик, черешня, абрикос, алича. Заокульовані підщепи (спляче вічко). Вегетативні підщепи: ММ-106, 54-118, ВА-29, Колт, Пумісселект та ін..

Сергій Петрович Мейта,
тел. 8 (096) 811-36-53

...картоплю 150 найкращих сортів із Сумщини.

Анатолій Миколайович Дзюба,
с. Ковтунове, Шосткинський р-н, Сумська обл., 41122,
тел. 8 (098) 597-17-19

...чистопородних травоїдних поросят породи мангалиця пухова угорська. Кучеряві, як вівці, не бояться холоду. Вага до 200 кг.

м. Золоте, Луганська обл.,
тел. 8 (050) 107-78-63, 8 (050) 978-15-30

...саджанці, живці винограду, каталог.

Ю.О. Дворовенко,
вул. Гурамішвілі, 11/80, м. Карлівка,
Полтавська обл., 39500,
тел. 8 (066) 935-23-80

...саджанці смородини (35): Ядрьона, Пігмей, Україна, Селеченська-2, Екзотика, Фараон, Пам`ятна; порічок (20): Альфа, Дарниця, Троїцька, Святкова, Уральська красуня; аґрусу: Красень, Неслухівський, Грушенька, Краснослов`янський; винограду (10): Талісман, Вікторія, Онтаріо, Пісня, Голіаф; іриси; гладіолуси. Конверт-каталог.

Г.С. Мамченко,
а/с 100, м. Прилуки, 17500

...пропоную недорого нову цікаву колекцію насіння овочів (964). Конверт з марками на 2 грн. – каталог. Три пакети безкоштовно.

Лідія Василівна Смирнова,
с. Пронозівка, Глобинський р-н,
Полтавська обл., 39040

...насіння фітофторостійких помідорів. Знижка 25%.

Ліна Михайлівна Сахарнова,
тел. 8 (057) 312-03-66, 8 (067) 993-56-07

...чистопородних травоїдних поросят породи мангал, кармал, кореєць.

Петро Миколайович Коломієць,
с. Журавка, тел. 8 (096) 338-45-43, 8 (099) 047-77-37

...саджанці великоплідних та дуже великоплідних сортів малини. Нові сорти суниці безперервного плодоношення: Альбіон (США), Єва-2 та інші, а також звичайного плодоношення.

М.М. Макаренко,
с. Любомирка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл., 27316

...саджанці фундука, смородини, порічок, ожини безколючкової, ожино-малини, аґрусу, жимолості. Надсилаємо каталог.

Тел. 8 (044) 405-59-59, та 8 (050) 330-64-80

...саджанці яблунь на карликових підщепах М-9, М-26 різних сортів.

Володимир Антонюк,
тел. 8 (097) 342-60-78

...картоплю вітчизняної та зарубіжної селекції: Дорогинь, Тірас, Фінка, Рив`єра (105 сортів). Посилки від 6–10 кг, 50% поштових витрат за наш рахунок.

Інга Олександрівна Ліщина,
вул. Пролетарська, 16, кв. 21, м. Бар,
Вінницька обл., 23000,
тел. 8 (04341)2-40-83, моб. тел. 8 (097) 561-36-32

...велику колекцію новітніх сортів картоплі світової селекції, вирощених на крапельному зрошенні. Найвищі репродукції, розмноження на півночі України. Посилки 6–10 кг. Підписаний конверт – каталог.

Костянтин Юрійович Давидовський,
просп. Корольова, 2-В, кв. 64, м. Київ, 03134,
тел. 8 (044)402-58-00, 8(066) 212-99-70,
E-mail:Kd56@rambler.ru

...в`єтнамські травоїдні свині: молодняк та супоросні свиноматки.

Анна,
с. Кобижча, Чернігівська обл.,
тел. 8 (093) 648-86-57

...бджолиний квітковий пилок, мускусні каченята (дорослі).

Тел. 8 (097) 04-235-04

...молодняк травоїдних поросят: угорська мангалиця, корейські.

Михайло,
м. Житомир, тел. 8 (067) 878-57-76

...як позбутися пристрасті до алкоголю та тютюну без відома хворого. Мурайя, фейхоа, банан, каліфорнійський черв`як, домашні і лісові гриби, лікарські трави, виноград. Плоскоріз Фокіна.

Б.О. Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...жоржини на зріз, флокси багаторічні. Для відповіді – конверт.

Н.І. Соколова,
м. Копитів, Корецький р-н, Рівненська обл., 34745

...насіння ірги, гумі, хеномелесу, ківі, безвусої суниці, помідорів, чуфи, шавлії, княжика, елеутерокока.

Олег Васильович Грогуль,
вул. Мічуріна, 18, кв. 27, м. Козятин
Вінницька обл., 22100

...кроликів чистопородних, каліфорнійські, сріблясті. Приватизовані садові ділянки (033 га).

Світлана,
м. Севастополь, тел. 8 (095) 304-05-21

...1000 сортів та гібридів насіння овочів і квітів, в т.ч. 30 сортів гібридних петуній, сурфінії, лікарські рослини, пряноші, багаторічні цибулі, насіння кімнатних квітів, колекцію великоплідних томатів, мітлицю пагононосну. Книги з квітникарства й озеленення, овочівництва, садівництва, садовий інвентар, агроволокно. Заадресований конверт з марками на суму 2,2 грн. – кольоровий каталог.

Р.І. Боренкова,
вул. Калинова, 53, м. Дніпропетровськ, 49087

...найбільша колекція найдешевшого насіння овочів на Україні: помідори (700): перець (200), баклажани (40), фізаліс (15), тютюн (15), огірки (45); а також кімнатні: помідори, перець, огірки та багато іншого. Реалізація увесь рік, кожного сезону новинки. Каталог та пакет насіння безкоштовно – у вашому конверті з марками на 2 грн.

М.В. Семикопний,
с. Нова Басань, Бобровицький р-н,
Чернігівська обл., 17461

...кращі перспективні сорти помідорів (80), перцю (10), огірків (6), кавунів (5), жминду, хеномелес, мелано, інше (20)...

В.І. Никитенко,
вул. Шевченка, 34, кв. 9, м. Тетіїв, Київська обл., 09800

...лікування затримки розвитку, епілепсії, аутизму, ДЦП, Ліц. 329204 МОЗ від 31.01.07.

Тел. 8 (067) 294-09-85, 8 (050) 775-98-58

...в`єтнамські свині.

Київська обл., тел. 8 (050) 381-85-75

...продам страусів ему.

Тел. 8 (096) 834-12-32

...велику колекцію насіння томатів агрофірми "Сибірський сад". Конверт – каталог.

Ольга Василівна Черняк,
с. В`язове, Конотопський р-н, Сумська обл., 41650

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду селекції Капелюшного, Крайнова, Загорулько та ін., а також смородини, аґрусу, малини.

Володимир Аполінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-А, м. Карлівка,
Полтавська обл., 39500
тел. 8 (05346) 2-46-47, 8 (050) 304-15-42
e-mail:shpakvino@mail.ru

...чистопородних травоїдних поросят, кнура породи мангал.

Тел. 8 (097) 980-02-22, 8 (067) 604-28-51

...великий вибір насіння томатів, перцю, баклажанів, однорічних квітів та ін. Новинки. Конверт з марками на 2 грн. – каталог.

В.В. Паранчук,
пл. Меліораторів, 4, кв. 36, пгт Брилівка,
Херсонська обл., 75143

...новинки томатів, перцю, баклажанів, моркви, огірків, кабачків, гарбузів (велетнів, столових, голонасінних) і столових буряків. Ваш конверт – каталог.

Валентина Іванівна Чебаненко,
с. Бреусівка, Козельщинський р-н,
Полтавська обл., 39150

...картоплю найсучасніших та найврожайніших смачних сортів. Тільки найбільш надійні сорти, які пройшли суворий відбір. Вирощені на півночі України, в т.ч. з літньої посадки: Тайфун, Мелоді, Агінес та новинки 2008–2009 рр. Оптом та вроздріб (поштою та на місці). Чистосортність, порядність гарантую.

Олександр Андрійович Іллющенко,
а/с 61, м. Прилуки, Чернігівська обл., 17500,
тел. 8 (066) 712-06-90

...гарних гусей 7–9 кг.

Тел. 8(096) 606-22-39, 8(04473) 3-13-56

Шановні читачі журналу "Дім, сад, город"! Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006026435831 у Печерському відділенні Київської міської філії АКБ "Укрсоцбанк", МФО 322012, код 25662848 по 3,00 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції. Коли ви самостійно рахуєте свій текст, будь-ласка, враховуйте всі слова і знаки більше двох; номер телефону – як три слова.

До чергового номера включаються ті оголошення, що надійшли за два місяці до випуску журналу. Всі тексти оголошень здаються до друку до 1-го числа кожного місяця.

Адреса редакції: вул. Заболотного, 19, м. Київ-680, 03680, МСП-680.

І часник зберігається відмінно

Досвідчені городники добре знають, що виростити часник не так уже й складно. Головне – зберегти його, аби він якнайдовше залишався здоровим і придатним до вживання. Мені щороку вдається зберігати часник майже до нового врожаю. А, щоб домогтися цього, я застосовую два простих способи.

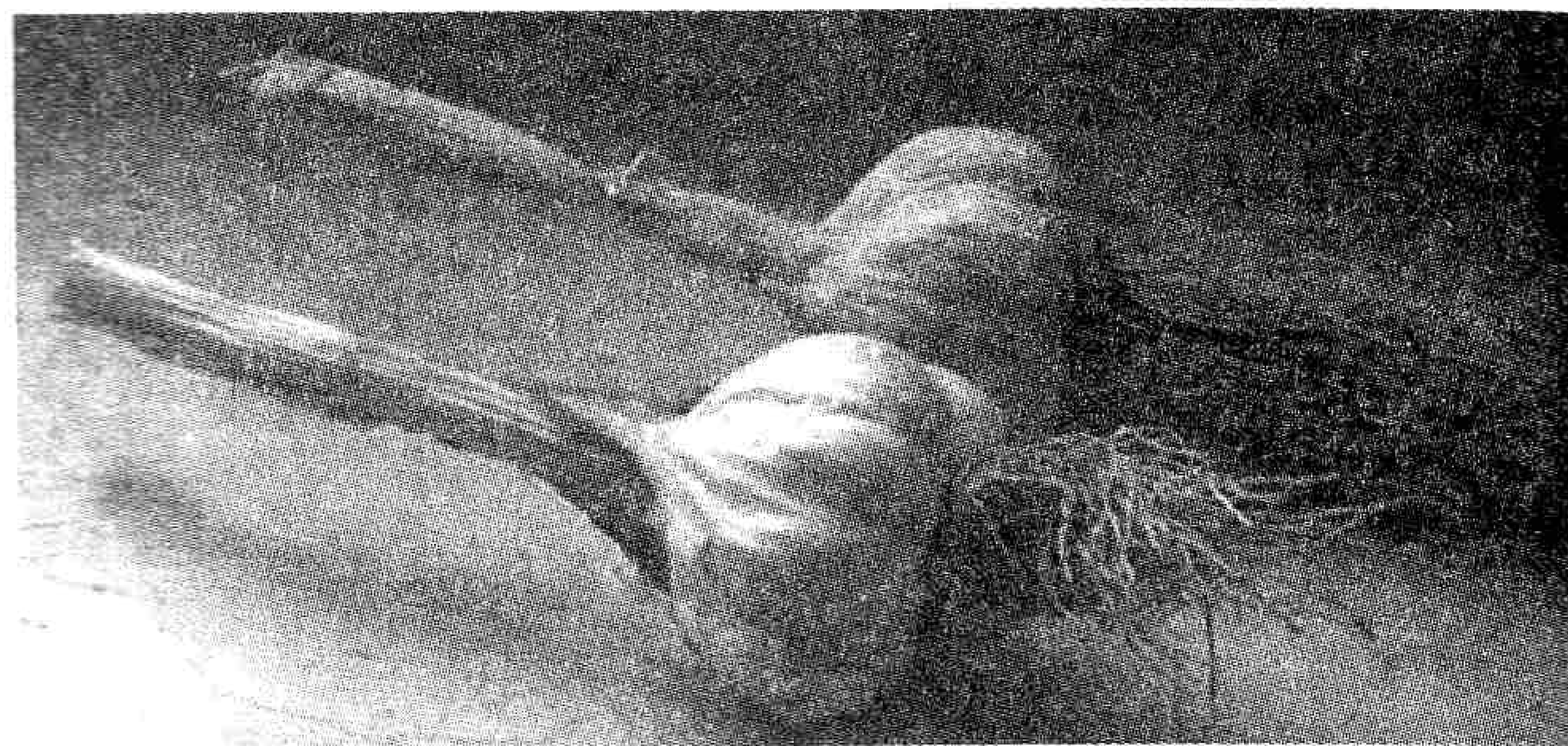
Спосіб І. Щойно почне жовтіти листя надземної частини рослин, я викопую часник, бо перетримування його в ґрунті може призвести до розтріскування покривних лусочок. І тоді часник до тривалого зберігання буде непридатним.

Збирати врожай намагаюся за ясної сухої погоди, щоб головки кілька днів добре просохли на сонці. Потім переношу часник на горище, де відчиняю обидва вентиляційні віконечка для поліпшення повітрообміну. Там часник лежить до початку сталого похолодання, при цьому він проходить своєрідний карантин.

Напередодні замерзання ґрунту знову перебираю часник, ретельно відбираючи повністю здорові головки. Складаю їх у поліетиленові мішечки, у кожному з яких зберігається приблизно 1 кг часнику. Мішечки щільно зав'язую й, викопавши в саду ямки завглибшки 50 см, складаю їх туди. Зверху ямки засипаю ґрунтом, а потім вкриваю обпалим листям шаром 50–60 см.

Якщо зима сніжна, то на такі сховища обов'язково нагортаю сніг із садових доріжок. Напровесні після відтавання ґрунту розкопую ямки і дістаю звідти часник, стан якого майже не змінюється, він залишається таким, як і під час закладання на зберігання.

Це дуже ефективний і водночас простий спосіб тривалого зберігання часнику. Однак у нього є один недолік – якщо взимку потрібно дістати трохи часнику, то необхідно розкопати укриття, а сильний мороз може пошкодити решту продукції, що зберігається у земляному сховищі.



Тому я часто застосовую ще один ефективний спосіб зберігання часнику.

Спосіб ІІ. Завдяки цьому способу я завжди маю часник під рукою, бо зберігаю його безпосередньо на кухні. Для цього беру кілька поштових ящиків і насипаю на дно кожного з них невеликий шар звичайної кухонної солі, на яку викладаю шар часнику і засипаю його сіллю так, щоб цибулинок не було видно, а шар солі над ними був не менше 1–2 см. Потім усе повторюється: шар часнику, шар солі й так далі, доки ящик не буде заповнений доверху. Останнім має бути шар солі завтовшки не менше 2 см.

Упакований у сіль часник не висихає й не темніє, навіть якщо на деяких зубочках під лусочками починають розвиватися якісь захворювання – під дією солі уражені місця підсихають, а хвороба далі не поширюється. Так зубочки цілком придатні для вживання, після видалення підсохлих частинок.

Сіль після зберігання часнику я не викидаю, бо її можна застосовувати з іншою метою у домашньому господарстві, зокрема для засолювання овочів на наступний рік. А ось для зберігання часнику завжди використовую лише свіжу сіль.

М.С. Ритченко
м. Луганськ

Жимолость їстівна

Фіалка.

Рід жимолость широко представлений в рослинному світі і налічує більше 200 видів. Багато видів – жимолость звичайна, татарська, каприфоль та інші – цінуються за декоративність і широко використовуються в озелененні. Як ягідні рослини в культуру введені деякі види жимолості синьої, або їстівної, яка набуває дедалі більшого поширення в садах українців.

Жимолость цінується за надранній термін достигання (кінець травня – початок червня), швидкоплідність (з другого року після садіння), щорічну врожайність, дієтичні властивості плодів. При дотриманні агротехніки стійко плодоносить на одному місці більше 30 років. Жимолость відзначається дуже високою морозостійкістю (у стані спокою тканини пагонів і бруньок витримують температуру до -50°С), стійкістю до весняних заморозків (бутони, квітки і зелена зав'язь можуть витримати до -8°С), невибагливістю до накопичення тепла в період достигання.

Плоди жимолості цінуються за високий вміст Р-активних речовин (200–1800 мг/100 г), аскорбінової кислоти (60–90 мг/100 г), пектину (до 1,6%), багаті на інші біологічно активні речовини і мікроелементи. Завдяки унікальному складу плоди жимолості мають такі властивості:

– зміцнюють стінки кровоносних судин, зменшуючи їхню ламкість та запобігаючи внутрішнім крововиливам, сприятливо впливають на склад крові;

– збільшують кількість еритроцитів, знижують вміст холестерину;

– захищають від шкідливого впливу радіації, виводять з організму солі важких металів, радіонукліди й інші шкідливі речовини;

– зміцнюють імунітет, проявляють протипухлинну, протизапальну і противиразкову дію.

Співдружність.

До недоліків жимолості можна віднести дрібноплідність, самостерильність, обсипання плодів при достиганні (яке значною мірою залежить від погодних умов і агротехніки), неодночасність достигання і гіркота плодів (характерно для старих сортів).

Основним виробником сортів жимолості є Росія, де в природі трапляється близько 15 видів їстівної жимолості. Культура її порівняно молода: для широкого культивування її було рекомендовано у 1956 р. Перші сорти в Державному реєстрі з'явилися тільки в 1980 р. В даний час у Росії її культивується більше 80.

Характеристика сортів жимолості

В Україні жимолость поки що відноситься до рідкісних культур, тому інформація про нові сорти має зацікавити читачів "ДСГ".

Аналіз споживацьких потреб диктує садівникам-аматорам сучасні вимоги до сортів:

– сорти мають мати високу і стабільну врожайність (високою вважається врожайність – від 2,1 до 5,0 кг з куща для низькорослих сортів і до 8 кг – для високорослих сортів жимолості алтайської);

– користуються попитом великоплідні сорти з середньою масою від 1 до 2,1 г і більше;

– мають попит сорти, у яких малий відсоток обсипання плодів (до 5%) або які не обсипаються;

– смак плодів має бути десертний або столовий; сорти з гіркуватістю використовують для переробки (гіркуватість зникає після термічної обробки);

– у сортів має бути різний термін достигання (хоча і квітують вони практично одночасно): від дуже раннього до дуже пізнього;

– плоди повинні бути транспортабельними, з сухим відривом і високим вмістом Р-активних речовин;

Берель.

Вогненний опал.

Моренна.

– сорти мають бути стійкими до хвороб і шкідників. На території України у жимолості майже немає шкідників і вона не уражується хворобами.

Представляю увазі читачів сорти, що відповідають вищепереліченим вимогам (див. таблицю).

Позаяк на своїй ділянці ми займаємося розсадництвом, то у нас не проводяться багаторічні випробування сортів. Для складання таблиці використані дані докторів сільськогосподарських наук А.Є. Соловйової (Бердськ, Новосибірська область). Залежно від рівня агротехніки і місця вирощування, а також від погодних умов основні характеристики сортів жимолості можуть відхилятися в той чи інший бік.

Особливості обробітку жимолості

Жимолость – культура швидкоплідна. Пробні плоди з'являються вже на дворічних рослинах, а з 3–4-го року починається товарне плодоношення. Для нормального плодоношення необхідно посадити декілька сортів. Квітки жимолості запилюються комахами (бджолами, джмелями).

Жимолость невибаглива, але для гарного росту і плодоношення необхідно дотримуватися основних правил. Ця культура світлолюбна, місце для садіння вибирають сонячне й безвітряне (сильні весняні вітри призводять до масового обсипання бутонів, квіток і зав'язі).

Жимолость вологолюбна, але не витримує затоплення. Ґрунт має бути постійно вологим, це сприяє приживленню, формуванню сильного приросту і збільшенню маси плодів. Краще утримують вологу суглинки, на легких піщаних ґрунтах під час садіння в ямку додають до 0,5 відра глини. Мульчування ґрунту сприяє збереженню вологи, дає змогу істотно зменшити кількість поливів. Краще мульчувати органічними матеріалами (торф, компост, перегній шаром 3–5 см), але можна й неорганічними (картон, плівка, руберойд).

Відмінно реагує на органічні добрива підвищенням врожайності і маси плодів. Ґрунт має бути родючим, нейтральним або слабокислої реакції.

Таблиця

Сорт	Термін достигання	Середня маса плодів, г	Смак, бали	Урожайність, кг з куща	Вміст Р-активних речовин, кг/100 г	Обсипання ягід	Транспортабельність
Альтаїр	Середньопізній	1–1,2	Більше 4,6	2,1–5	Більше 800	Відсутнє	Висока
Амфора	Середньопізній	Більше 1,2	4,1–4,5	2,1–5	500–800	До 5%	Висока
Ассоль	Ранній	1–1,2	4,1–4,5	Більше 5	До 300	5%	Середня
Авача	Середньопізній	0,7–1	4,6–4,8	2,1–5	300–500	До 20%	Висока
Бажовська	Середньопізній	0,7–1	4,6–4,7	2,1–5	500–800	До 20%	Дуже висока
Берель	Середньопізній	1–1,2	3,5–4	Більше 5	500–800	Відсутнє	Дуже висока
Волшебніца	Пізній	0,7–1	4,7	2,1–5	500–800	5%	Висока
Віола	Пізній	1–1,2	4,1–4,5	1–2	300–500	Відсутнє	Висока
Довгоплідна	Середній	1–1,2	4,1–4,5	2,1–5	500–800	До 5%	Висока
Родзинка	Середньопізній	0,7–1	4,6–4,8	2,1–5	500–800	5%	Висока
Карамель	Середньоранній	0,7–1	4,6–4,8	2,1–5	300–500	Відсутнє	Висока
Кунаширська	Дуже пізній	1,2–2	4,1–4,5	Більше 5	300–500	Відсутнє	Висока
Лазурит	Пізній	0,7–1	4,1–4,5	1–2	500–800	До 5%	Висока
Ленінградський велетень	Середньопізній	1–1,2	4,6–4,8	2,1–5	500–800	5%	Дуже висока
Лебідка	Середній	1–1,2	4,6–4,8	2,1–5	500–800	До 20%	Висока
Леніта	Середній	0,7–1	4,6–4,9	2,1–5	Більше 800	До 20%	Висока
Мальвіна	Середній	0,7–1	4,6–4,8	1–2	300–500	До 20%	Середня
Моренна	Середній	Більше 1,2	4,1–4,5	2,1–5	500–800	Відсутнє	Висока
Провінціалка	Середній	Більше 1,2	4,1–4,5	2,1–5	До 300	Відсутнє	Висока
Пушкінська	Ранній	0,7–1	Більше 4,6	2,1–5	300–500	До 20%	Середня
Вогненний опал	Пізній	0,7–1	3,5–4	Більше 5	500–800	Відсутнє	Висока
Омега	Середній	1–1,2	4,1–4,5	2,1–5	300–500	5%	Висока
Німфа	Середній	1–1,2	4,1–4,5	2,1–5	300–500	5%	Висока
Слов`янка	Середній	0,7–1	Більше 4,6	1–2	300–500	До 20%	Висока
Співдружність	Пізній	Більше 1,2	3,5–4	2,1–5	500–800	До 20%	Висока
Соловей	Середньопізній	0,7–1,2	Більше 4,6	2,1–5	500–800	5%	Середня
Сувенір	Середній	0,7–1	Більше 4,6	2,1–5	300–500	До 20%	Висока
Фіалка	Ранній	1–1,2	Більше 4,6	2,1–5	300–500	20–40%	Дуже висока
Фіоніт	Пізній	0,7–1	4,1–4,5	1–2	500–800	5%	Середня

Кращий час для садіння – осінь (жовтень-листопад) або рання весна (березень, до розпускання бруньок у жимолості). Схема садіння 2–3х1,5 м. У перші 1–2 роки після садіння кущі жимолості (залежно від сорту) ростуть відносно повільно. У цей час формується могутня коренева система, діаметр якої перевищує діаметр надземної частини. Пагони розпочинають ріст рано – після початку цвітіння, інтенсивно ростуть не більше місяця і формують квіткові бруньки під урожай наступного року. У цей період необхідно забезпечити рослинам оптимальний водний, повітряний і поживний режим.

Поливи проводять у міру підсихання ґрунту, але вони обов'язкові в критичні фази розвитку: цвітіння, ріст пагонів, початок достигання плодів. Під час поливу необхідно промочити весь кореневмісний шар ґрунту. На один молодий кущ потрібно 1–2 відра води, а на дорослий – до 4–6 відер.

Підживлення краще робити органічними добривами і деревним попелом з 3–4-го року після садіння. Норма внесення добрив – 0,5–1 відро органіки і півлітрова або літрова банка попелу на один кущ раз на один – два роки, залежно від стану рослини. Мінеральні добрива ефективні тільки на добре зволоженому ґрунті.

Коренева система у жимолості мичкувата й поверхнева, тому розпушування поверхневого шару ґрунту та просапування проводять обережно, в міру необхідності, не глибше 5–10 см.

За сприятливих ґрунтово-кліматичних умов жимолость стабільно плодоносить до 25–30-річного віку. У перші 7–8 років проводять санітарне обрізування (видаляють сухі, поламані, що ростуть донизу гілки). З 8–10-річного віку

Німфа.

проріджують для кращого освітлення – вирізують частину старих скелетних гілок на сильну бічну гілку. У віці 20–25 років кущі омолоджують, зрізуючи всі скелетні гілки "на пеньок" на висоті 15–20 см. Кущі відновлюються наступного року і можуть плодоносити ще 5–10 років.

Ягоди жимолості більшості сортів достигають неодночасно. Сорти, що не обсипаються, збирають у два прийоми. Урожай сортів, які мало обсипаються, можна збирати в один прийом при повному достиганні струшуванням на плівку.

На закінчення хочу зазначити, що жимолость їстівна – рослина помірного клімату і вирощувати її в південних областях України проблематично.

П.Л. Бобир,
м. Миргород, Полтавська обл.

У культурі груша з'явилася пізніше від яблуні, однак вона також має доволі солідний вік – не менше трьох тисяч років. Згадки про це плодове дерево зустрічаються ще в стародавніх китайських одах, бо вперше вирощувати грушу почали в Західному й Центральному Китаї.

Стародавні греки й римляни також любили і вміли вирощувати цей фрукт. Навіть один із півостровів (Пелопонес) називали країною груші. А мешканці Індії грушеві дерева нерідко наділяли людськими почуттями.

На території нашої країни до груші здавна ставилися з особливою пошаною. Ще за сивої давнини українці використовували грушу у весільних обрядах. Так, у коровай обов'язково необхідно було встромити гілочки цього дерева, а на всіх перехрестях, які проїжджала наречена на вінчання, розкидали сушені груші.

Колись жінкам після пологів обов'язково давали випити грушевий напій. А на Івана Купала східні слов'яни плели великі вінки з гілок груші й пролазили через них, бажаючи собі здоров'я.

Чимало садівників, захоплюючись красою та врожайністю цього дерева і смаком його плодів, полюбили грушу навіть більше, ніж яблуню, що була і залишається найтрадиційнішим деревом в українських садах. Адже груша вища й красивіша за яблуню, у неї гарне зубчасте по краях листя, та й міцна вона, як дуб...

Депресія і болить серце? З'їжте грушу!

Вирощували і селекціонували грушу здебільшого у монастирських садах. А ще її плодам приписували чудодійні властивості. Так, в одному з лікувальних трактатів, що дійшли до наших днів, було написано: "Груші варені приємні тілу, силу наводять і нутро пом'якшують". Чому саме варені, запитаєте ви? Бо тривалий час у народі вважалося, що груші не можна їсти свіжими. Знаменитий Салернський кодекс здоров'я (XIV ст.) повчав: "Протиотрута – варені груші, сирі – отрута. Тягар шлунку – сирі, варені – тягар знімають". Можливо, така думка побутувала тому, що за смаком культурні груші у ті часи мало чим відрізнялися від диких. Однак протягом багатьох десятиліть селекціонерами виведено чимало хороших сортів – нині налічується близько 5 тисяч сортів груші, більшість з яких соковиті й смачні, мають солодкий смак і м'яку кислинку, одним словом – так і тануть у роті...

Як уже зазначалося, груша як лікарська рослина була відома ще за сивої давнини. У наш час і народна, й офіційна медицина рекомендують використовувати грушу від дуже багатьох хвороб. Але не можна забувати, що для лікування слід використовувати повністю стиглі, ароматні, соковиті, ніжні за консистенцією плоди.

Груші мають сечогінні, дезінфікуючі, жарознижуючі й протикашлеві властивості. Причому цією дією володіють не тільки свіжі, а й сушені плоди, а також сік, відвари із свіжих та сушених плодів, кисіль тощо.

Цей фрукт корисний при порушенні функції підшлункової залози. Тому свіжі й сушені груші, а також напої з них включають до дієти при ожирінні й цукровому діабеті. У плодах груші містяться унікальні ефірні олії, біологічно активні речовини, здатні підвищувати захисні сили організму, протистояти інфекційним захворюванням, здійснювати протизапальну дію й навіть боротися з депресією. Відвар груш застосовують при запальних захворюваннях сечовивідних шляхів.

На Сході плоди й листки грушевого дерева здавна визнані цілющими при багатьох запаленнях. Молоді свіжі листки містять антигрибкову речовину, тому відварами або настоями з них лікують грибкові захворювання й дерматити, а з сухих готують порошок від підвищеної пітливості.

Груші рекомендується вживати за швидкої стомлюваності, запаморочення, прискореного серцебиття, що виникають за посиленого фізичного навантаження, а також при втраті апетиту, поганому загоєнні ран. А ще у м'якуші груш міститься багато іонів калію, без достатньої кількості яких не можна уявити собі нормального функціонування серця й м'язів.

Якщо грушевий компот або свіжий сік пити регулярно, то можна позбутися каменів у нирках. Ну, а чоловікам груша просто вкрай необхідна, бо протягом багатьох років вона використовувалася в народній медицині як ефективний засіб від простатиту.

Насіння груші має протиглистні властивості.

Лікуємося грушами

❖ Після сорока років лікарі радять їсти побільше груш. Двічі на тиждень дуже корисно влаштовувати "грушеві дні", з'їдаючи в день 1,5–2 кг зелених свіжих плодів і нічого іншого. При цьому тверді плоди краще злегка відварити.

❖ Під час сезону достигання плодів можна застосувати й тривалішу "грушеву терапію", споживаючи 1–1,5 кг свіжих груш на день, які розподіляють на три прийоми: вранці натщесерце, перед обідом і перед вечерею. Або можна випивати за день 3 склянки соку зі свіжих плодів.

❖ За цукрового діабету рекомендують регулярно приймати сік із свіжих груш по 50–70 г за 30 хвилин до їди. Якщо хворий добре його сприймає, дозу поступово збільшують до однієї склянки.

❖ Від гострого бронхіту: у склянці грушевого соку розвести десертну ложку сиропу шипшини. Пити по півсклянки тричі на день.

❖ Як легкий сечогінний, знеболюючий, антисептичний і в'яжучий засіб, що також чудово тамує спрагу, вживають грушевий компот: 40–50 г сушених груш залити 1 л води і кип'ятити протягом години на малому вогні. Вживати після охолодження. Такий компот п'ють і за розладу травлення, що супроводжується проносом.

❖ Від проносів, гастритів, колітів, кашлю, застуди, при туберкульозі: півсклянки сухих груш і три столові ложки вівсяної крупи зварити у двох склянках води, настояти протягом години, процідити. Приймати по чверті або половині склянки 4 рази в день натщесерце.

Якщо такий відвар приготувати дещо густішим, то його можна застосовувати у вигляді примочок при головному болі.

❖ Щоб утамувати біль при холециститі та гастриті, позбутися печії радять вранці з'їдати дві груші.

❖ Як антисептичний засіб та при захворюваннях сечового міхура, сечокам'яній хворобі й простатиті застосовують відвар із листків груші: 30–50 г листків залити 1 л води. Кип'ятити протягом 5–10 хв. Випити протягом дня.

❖ Для зовнішнього промивання ран і виразок рекомендують приготувати такий відвар: 50 г шкірочки, зрізаної з грушевих плодів, залити 1 л води. Заварити, настояти.

❖ Від простатиту народні цілителі радять грушевий цвіт: 30 г квіток груші залити 1 л окропу. Настояти протягом 5 хвилин і процідити. Випивати по 5 чашок протягом дня. Можна додавати до кожної чашки по одній столовій ложці настою глоду на меду.

❖ Від проносу відомо ще кілька ефективних рецептів:

1) 100 г сухих подрібнених груш залити 1 л води, поставити на вогонь і кип'ятити 30 хвилин. Настояти 2 години. Процідити і приймати відвар по півсклянки тричі на день.

2) 100 г сухих подрібнених груш залити 1 л води, поставити на вогонь і кип'ятити 30 хвилин. Розвести в холодній воді крохмаль, додати його у киплячий грушевий відвар і заварити, помішуючи. Потім охолодити і приймати по склянці на день.

3) 100 г вівсяної крупи або геркулесу залити 1,5 л води, кип'ятити 20 хвилин, настояти 2 години, процідити. Приготувати грушевий відвар, як у попередньому рецепті. Змішати обидва відвари і приймати по склянці двічі на день. До речі, застосування цієї суміші відварів сприяє також лікуванню алергії.

Протипоказання

Слід зазначити, що їсти груші необхідно за певними правилами: повільно, тримаючи м'якуш фрукта на язиці, й обов'язково дотримуючись деяких обмежень. Зокрема, свіжі плоди груші краще вживати після влежування, бо при цьому зменшується кількість дубильних речовин, знижується кислотність, а крохмаль частково переходить у цукор. Споживання нестиглих і твердих груш може призвести до розладу шлунка й утворення газів у животі, особливо якщо їх ще й запивати холодною водою.

Людям із не зовсім здоровим шлунком, що не готовий до нормального перетравлювання груш, рекомендують пити свіжий грушевий сік, однак при цьому краще пропускати плоди через соковижималку повністю, тобто разом зі шкірочкою та насінням.

Лікарі радять вживати груші в міру і, головне, не на порожній шлунок, а через 0,5–1 годину після прийому їжі, особливо це стосується людей похилого віку. Після груш також не варто відразу їсти, зокрема щільну, важку їжу й м'ясо.

При загостренні захворювань органів травлення груші вживати в їжу не слід, оскільки через велику кількість клітковини вони подразнюють слизову оболонку кишок і посилюють їхню перистальтику. Протипоказанням до застосування груш також є запори.

Хочете бути красивими?

❖ *Лосьйон для омолодження шкіри* та надання їй пружності: вичавити сік із груші й змішати його з горілкою (порівну). Перелити в пляшку, щільно закоркувати й поставити у темне місце на 1,5–2 тижні. Цим лосьйоном протирати обличчя вранці й увечері, розбавляючи його водою 1:1.

❖ *Щоб звузити пори на обличчі* та зробити шкіру еластичнішою, слід натерти грушу на великій тертушці, столову ложку цієї кашки розмішати з двома чайними ложками лимонного соку. Нанести на обличчя і через 10 хвилин змити кип'яченою водою. Після цього змазати шкіру зволожуючим кремом.

❖ Від ластовиння і плям на шкірі та для відбілення обличчя: стиглу грушу разминають, вичавлюють сік, а м'якуш накладають на обличчя на 15–20 хвилин. Потім змивають водою. За сухої шкіри обличчя м'якуш груші змішують із сухим молоком до утворення густої кашки.

Маски з груші

❖ *Живильна й очищувальна маска:* велику грушу натерти на дрібній тертушці. Потім 100 г промитого рису зварити у несоленій воді до повного розварювання. Злити воду й розмішати рис із грушевою кашкою (по столовій ложці). Потримати на шкірі 15 хвилин, а потім змити прохолодною водою.

❖ *За будь-якого типу шкіри обличчя:* ретельно розім'яти стиглу грушу й вичавити сік. Столову ложку кашки змішати з такою самою кількістю молока й цибулевого соку. Нанести суміш на обличчя на 10–15 хвилин, потім змити водою кімнатної температури.

❖ *За жирної шкіри обличчя:* натерти невелику грушу на дрібній тертушці, додати 2–3 столові ложки йогурту або кефіру. Нанести суміш на обличчя. Через 15 хвилин змити холодною водою.

❖ *За сухої шкіри обличчя* (особливо взимку): натерти дрібно на тертушці стиглу грушу і вичавити сік через марлю. Столову ложку отриманого м'якуша змішати порівну із сметаною та грейпфрутовим соком. Нанести суміш на обличчя й шию. Через 15 хвилин змити теплою водою.

Страви із груш

Та що ж ми все про користь груш, зрештою, вони просто смачні! А які страви можна з ними приготувати... Пропонуємо кілька рецептів страв із груш до вашого столу.

Груші, фаршировані бринзою та яловичиною

Для приготування потрібно: груші, бринза (або твердий сир) – 100 г, копчена яловичина (або салямі чи окіст) – 100 г, мелені горіхи – 50 г, майонез – за смаком.

Щоб приготувати фарш, необхідно м'ясо й бринзу дрібно нарізати або пропустити через м'ясорубку, додати горіхи (у співвідношенні: на одну порцію м'яса – одна порція бринзи і півпорції горіхів). Ретельно все перемішати й залити майонезом.

Тверді та не дуже стиглі груші розрізати навпіл, видалити з них серцевинки й обережно вийняти частину м'якушу, а потім наповнити фаршем. Покласти на 30 хвилин у холодильник. Подаючи фаршировані груші до столу, прикрасити їх зеленню.

М'ясні рулети із грушами й шинкою

Ще один оригінальний рецепт, який колись запропонував відомий музикант Андрій Макаревич.

Порізати соломкою тверді груші (не перестиглі, щоб не перетворилися на кашку). Шматочки м'яса відбити, загорнути у кожний із них по шматочку шинки й кілька шматочків груш, заколоти шпажкою. Посолити, поперчити. Викласти на деко, полити майонезом (за бажанням), посипати сиром і запекти в духовці.

Повидло із груш

Для приготування потрібно: груші – 1 кг, вода – 2–3 склянки, цукор – 500–600 г, лимонна кислота – 4 г.

Обчистити від шкірочок і серединок стиглі груші. Порізати їх на дрібні часточки й покласти в мішечок із марлі. Опустити його в каструлю, куди налити води. Потримати так до розм'якшення плодів.

Потім груші протерти через сито, змішати з відваром, засипати цукор і варити в каструлі, доки маса не увариться до половини свого початкового об'єму. Наприкінці приготування додати лимонну кислоту і варити до готовності. Викласти повидло у банки й щільно закрити їх.

Груші сушені

Для приготування потрібно: великі й дрібні груші, лимонна кислота, цукор (за бажанням), вода.

Відібрати груші літніх ранньостиглих сортів, які вже почали достигати. Дрібні плоди можна сушити цілими, середні краще розрізати навпіл, а великі – на 4 частини.

Цілі груші занурити в киплячу воду на 15–30 хвилин, вийняти, дати стекти воді й викласти на дека або підноси для сушіння.

Дуже смачні сушені груші виходять із дрібноплідних сортів, якщо їх обчистити й проварити кілька хвилин у цукровому розчині (100–150 г цукру на 1 л води).

Великі груші, розрізані на частини, покласти на кілька хвилин у підкислену воду (2–4 г лимонної кислоти на 1 л води).

Спочатку слід сушити груші за температури 80–85°С, а після прив'ялювання її необхідно знизити до 50–60°С. Також можна сушити груші спочатку на сонці, а досушувати за температури близько 70°С.

О. Кисленко, Р. Овсієнко

Від редакції: *Шановні читачі! Нагадуємо, що ви можете надсилати нам свої статті з простими й доступними рецептами з народної медицини. Найцікавіші з них ми обов'язково надрукуємо у рубриці "Допоможи собі сам", започаткованій у журналі "Дім, сад, город".*

Невидимим ворогам – зась!

Фахівці з фен-шую та біоенергетики завжди застерігають, що на нас повсюди, навіть у власній оселі, можуть очікувати вороги. Їх не можна побачити людським оком, важко відчути тим, хто не володіє підвищеними екстрасенсорними здібностями, але зашкодити здоров'ю вони можуть інколи навіть більше, ніж давно відомі медикам хвороби.

Ось кілька порад щодо запобігання цим невидимим ворогам, які я занотувала до власного записника.

- Бажано перевірити, чи не проходять через вашу квартиру, особливо у місцях тривалого перебування (ліжка, крісла, куточки для підготовки уроків тощо), геопатогенні зони. При їхньому виявленні необхідно переставити меблі, аби геопатогенні зони за тривалого перебування людей у цих небезпечних зонах не спричиняли в них загострення хвороб і виникнення нових недуг.
- Не варто зберігати в оселі розбиті дзеркала або їхні осколки.
- Вважається, що тріщини або відколки на тарілках, чашках, келихах або чайниках можуть випромінювати негативну, шкідливу для здоров'я енергію. Тому навіть якщо це найулюбленіший ваш посуд, краще його позбутися.
- У місячні ночі вікна в спальні краще зашторити, щоб місячне світло не падало на контури людини.
- Чимало людей переконані, що книги мають дуже сильну енергетику. Тому любителям читати допізна гостросюжетні детективні романи, де докладно описуються насильства, вбивства та інші небезпечні ситуації, не варто залишати на ніч таку книгу на тумбочці або поблизу узголів'я. Якщо домашня бібліотека розташована у спальні, її варто пересортувати: у шафах або на стелажах на висоті до 2 м від підлоги слід залишити духовну, медичну, сільськогосподарську, дитячу або класичну літературу, а ту, що пов'язана з війнами, вбивствами, насильством краще забрати в іншу кімнату або розмістити на найвищих полицях.
- У спальні не повинно бути холодильників та печей СВЧ, бажано, щоб там не було також комп'ютерів, мобільних телефонів та інших приладів, що створюють електромагнітні випромінювання.
- Розмістити спальню краще у кімнаті з вікном на схід, що відкриє доступ для входу позитивних потоків, а в кімнаті з вікнами на захід або північ не бажано це робити. Узголів'я ліжка має бути зорієнтоване на північ, дозволяється також на північний схід, але за жодних обставин – на захід або південь.
- Під час застілля не сідайте на кутку стола, бо всі кути випромінюють негативну енергію. Якщо ж за столом зібралося дуже багато людей, а місця мало, то сядьте так, щоб бісектриса кута стола проходила повз контур вашого тіла.
- Запрошуючи гостей на родинні свята, не насипайте у відкриті сільнички багато солі. Вважається, що вона може вбирати негативну енергію від людей, що відвідали ваше застілля. Тому сіль, що залишилася в сільничках, небажано використовувати в їжу і навіть давати худобі, краще викинути її на смітник.
- Якщо у вашій квартирі побував небажаний відвідувач або гість чимось вам не сподобався, після того, як він піде, запаліть свічку (краще церковну) на 15–20 хвилин. Після прийому значної кількості гостей дзеркало у передпокої слід протерти вологою тканиною.
- Не варто занадто довго дивитися у дзеркало на власне зображення (очі в очі) – так можна втратити частину власної життєдайної енергії. І будьте здорові!

Л. Марченко

Кожен господар прагне створити затишок у своїй квартирі чи дачному будинку. А, як відомо, будь-яке приміщення потребує свого кольорового наповнення. Зазвичай, цю функцію виконують шпалери, килими, штори, світильники чи картини. Допомагають прикрасити інтер'єр житла і деякі інші художньо оздоблені деталі й дрібнички. Одна з них – малюнок на склі вікна або дверей, тобто вітраж, здатний внести надзвичайно яскравий і вирішальний акцент у кольоровий ансамбль оселі.

Вітражі – дуже стародавнє мистецтво, яке давало змогу втілити фантазії митців у склі. Ще з п'ятого сторіччя вітражами прикрашали вікна у церквах та монастирях. А в середні віки в країнах Західної Європи багаті феодали та заможні мешканці міст замовляли вітражі для своїх палаців і будинків. В Україні це мистецтво також здавна було доволі поширене. Відомі художники різної доби зверталися до нього, серед них – Врубель, Реріх та інші.

ВІТРАЖІ

наш час застосування вітражів для оздоблення різних приміщень отримало друге життя, стало доступнішим і набуває дедалі більшого поширення. Та й не дивно, адже цей унікальний декор зі скла дозволяє урізноманітнити навіть найпростіший дизайн інтер'єру.

Нині виготовлення вітражів здійснюється за сучасними технологіями із використанням новітніх матеріалів та розробок, однак вони не поступаються за якістю й красою класичним.

Головна перевага вітража полягає в тому, що він, просвічуючись, надає максимальної інтенсивності кольору і створює відчуття святковості. Коли змінюється освітлення, колорит вітражу також стає іншим. Так, у вечірніх сутінках у приміщенні, яке освітлюється через вітраж, відчувається казковість, таємничість, виникає бажання помріяти про щось приємне.

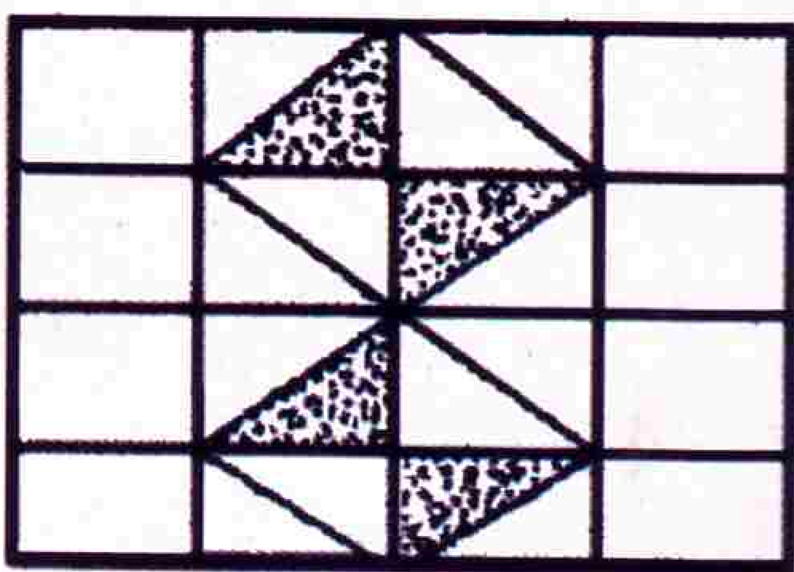


Рис. 1

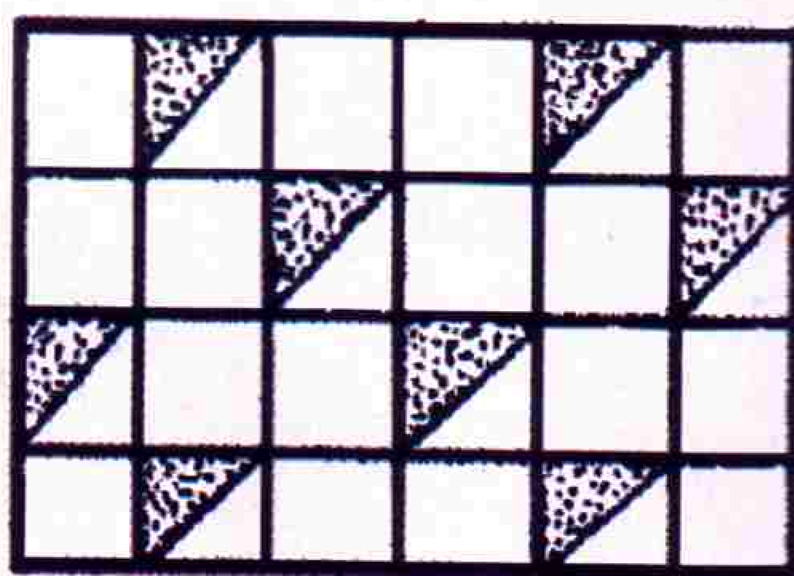


Рис. 2

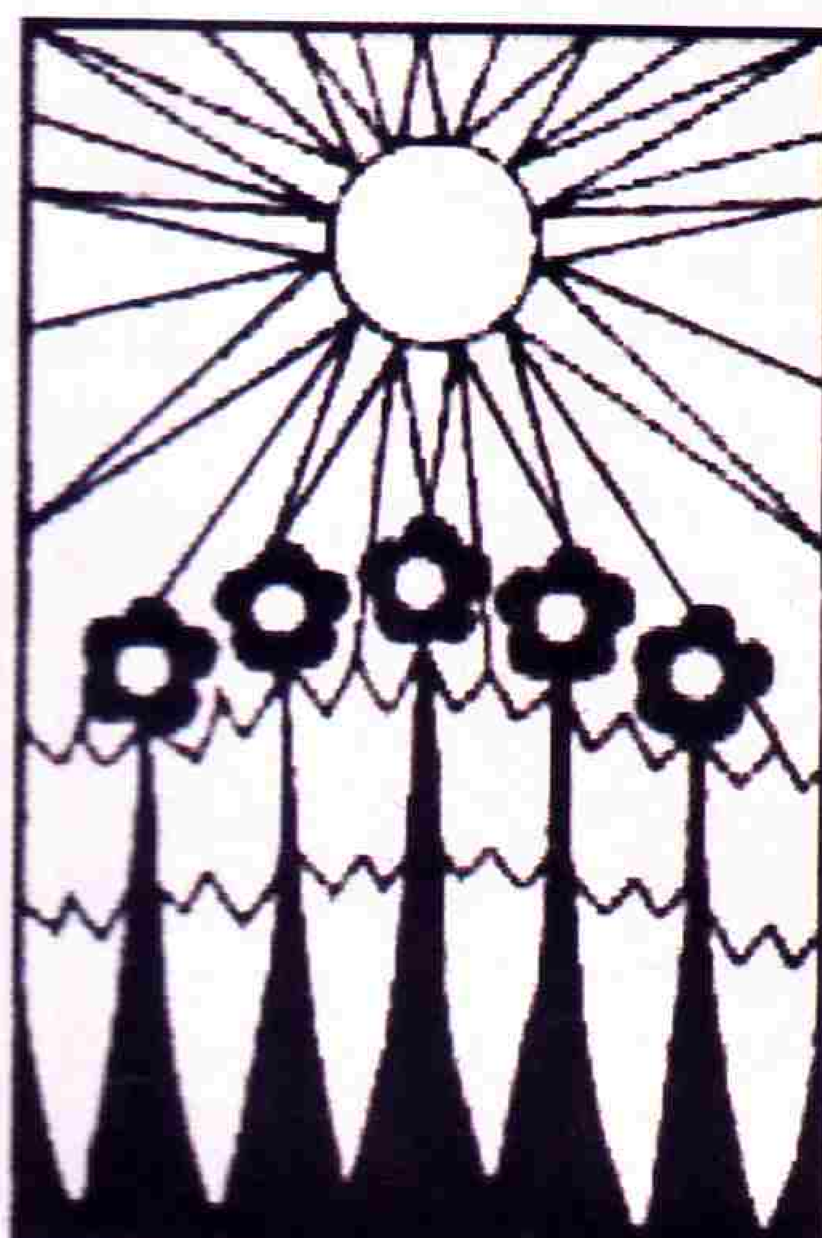


Рис. 3. Ескіз нескладної композиції для розпису віконного скла.

Власне, вітраж – це сюжетна або орнаментальна композиція з кольорового скла чи іншого матеріалу, що пропускає світло. У класичному (набірному) вітражі окремі шматочки кольорового скла, вирізані за певним малюнком, з'єднуються між собою профілем із свинцю, міді або латуні. Чим багатша фактура скла, тим гарнішим й ефектнішим буде вітраж.

Слід зазначити, що професійно виготовити вітраж – справа складна. Різнобарвні частинки скла скріплюютъ металевою жилкою спеціального профілю. Але нанести простий яскравий малюнок на віконне скло може будь-яка людина, обізнана з малюванням.

Однак спрощення стосується лише технології виконання, але аж ніяк не художніх властивостей вітража. Тут усе залежить від вашого смаку і здібностей.

Починати роботу радимо з ескізу. Причому необхідно враховувати, що розмір, форма і тематика вітража значною мірою залежать від того місця, де його вирішили розташувати власники оселі. Наприклад, просто і красиво можна оздобити літню веранду дачного будинку, якщо вставити різнобарвне скло у віконні шибки. Попередньо їх слід сконструювати спеціально для невеликого за розмірами скла (20х20 або 30х30 см). З нього можна буде скласти яскравий орнамент. Або взагалі не добирати орнаменту, а розташовувати кольори довільно. За будь-якого випадку гра світла надасть дуже гарного ефекту і приміщення набуде святковості та оригінальності.

Розписати скло можна і в дитячій кімнаті, на кухні, а також на скляних дверях чи вікні загальної кімнати, яке розташоване біля зони відпочинку.

Коли місце для вітража вибране й ескіз зроблений, необхідно виконати малюнок у натуральну величину на прозорому папері. Розфарбуйте його кольоровим чорнилом або заправкою для фломастерів. Папір із малюнком закріпіть на тому місці, де буде вітраж. Уважно подивіться на нього і, якщо ваш задум не викликатиме сумнівів, можна починати розпис.

Малювати треба, знявши стулку вікна чи полотно дверей і поклавши їх на якусь міцну горизонтальну підставку. Під скло підкладають малюнок у натуральну величину. Контури наносять м'яким олівцем.

Для розпису можна використовувати пофарбований аніліновими фарбами желатин. Така технологія має певні переваги: желатинові фарби залишаються яскравими десятки років, а рецепт їхнього приготування досить простий. Для цього слід залити одну частину желатину трьома частинами холодної води. Коли він набухне, підігріти на вогні до повного розчинення. Потім цю суміш додати у скляночки з фарбами.

Для будь-якої композиції достатньо мати три основні фарби – жовту, червону й синю – і три додаткові: зелену, оранжеву та фіолетову. Усі інші кольори отримують змішуванням чи накладанням однієї фарби на іншу.

Порошкові анілінові фарби можна замінити чорнилами типу "Райдуга", кольоровою тушшю або аквареллю.

Для захисту від водяних парів розписану поверхню вітража покривають розчином хромових квасців або водостійким лаком за допомогою м'якого тампону.

Якщо у вас є можливість і вміння виготовити складніший за технологією вітраж, то врахуйте кілька корисних порад.

❖ Склорізом слід вирізувати за шаблонами кожну деталь і фарбувати її керамічними фарбами. Їх випускають у готовому вигляді і розводять водою.

❖ Фарбу наносять на скло поролоновим тампоном тонким прозорим шаром.

❖ Пофарбоване скло потребує випалу у муфельній печі за температури 500°.

❖ Якщо немає керамічних фарб, скористайтеся звичайними олійними. Тоді випалювати не потрібно, проте результат, на мою думку, буде гіршим.

❖ У вітражі, що складається з маленьких шматочків скла, не варто підганяти деталі одну до одної "із хрустом", намагаючись зробити шви між ними якомога тоншими. Елементи повинні лежати вільно, інакше під час пайки скло може тріснути навіть за несильного нагрівання.

❖ Якщо вирізані шматочки скла оброблятимете на шліфувальній машинці, то обов'язково при цьому користуйтеся захисними окулярами.

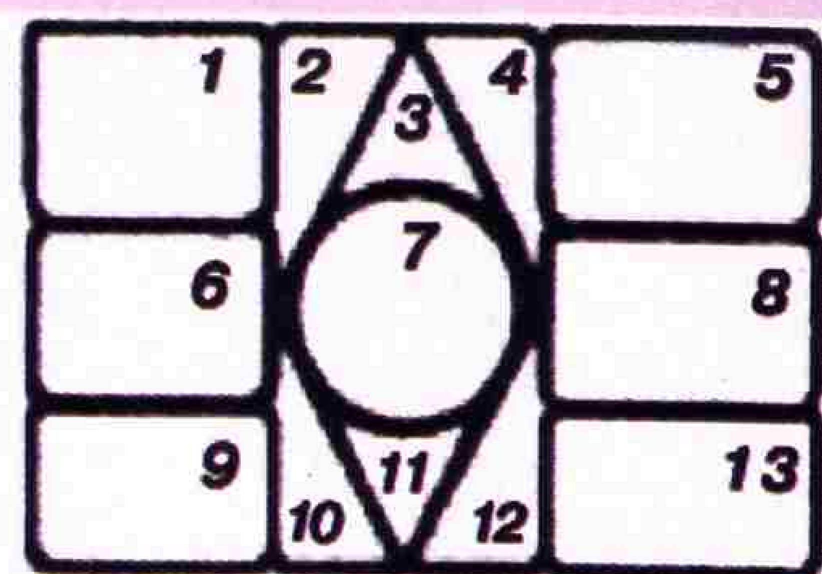


Рис. 4. Робоча схема, по якій слід підготувати шаблон для вирізування скла і жилок із білої жерсті для обкантовки.

❖ Добираючи скло для вітража, необхідно враховувати, як освітлюватиметься ваш вітраж і як поєднуватимуться між собою фактура й колір скла.

З'єднувати деталі з пофарбованого скла можна жилкою з білої жерсті (так простіше). Її нарізують смужками, яким надають П-подібного профілю. Скляні деталі обкантовують такою жилкою. Краще для кожної грані відрізати окремий шматок жилки, а в кутах їх спаяти.

Потім усі деталі накладають на робочий малюнок, де вони пронумеровані. Жилки з'єднують пайкою з одного боку вітража, а потім з іншого. Ця робота потребує уваги, навичок і вміння, тому краще виконувати її удвох. Перевертати вітраж під час виготовлення також зручніше удвох.

Початківцям раджу скористатися рисунками. Зокрема, на рисунках 1 і 2 наведено приблизні схеми встановлення кольорового скла у вікнах літньої веранди. Воно може бути двох, трьох або чотирьох кольорів. Але в тих місцях, які виділені на схемі, треба встановити найяскравіше скло.

Насамкінець слід зазначити, що вітражі добре вписуються у будь-який стиль інтер'єру – від мінімалізму до хай-теку. Такі картини зі скла здатні перетворити найбуденніший і звичний інтер'єр приміщення на неповторний і затишний.

І.О. Король, *архітектор*

Підготовка та раціональне використання кормів

Корми підготовлюють до згодовування для поліпшення їхнього споживання, перетравності й використання поживних речовин, а також для знешкодження мікроскопічних грибів, мікробів.

Основні способи підготовки кормів поділяються на механічні, фізичні, хімічні та біологічні.

Механічний спосіб – подрібнення, плющення, змішування застосовується головним чином для поліпшення споживання.

Фізичні – гідробаратермічний спосіб поліпшує як споживання корму, так і частково поживність.

Хімічний спосіб – лужна, кислотна обробка кормів підвищує використання організмом важкоперетравних поживних речовин завдяки розщепленню їх до простіших сполук.

До біологічного способу підготовки кормів належать дріжджування, силосування, квашення, ферментативна обробка.

Вони поліпшують смакові якості корму, підвищують у них вміст повноцінного білка (за рахунок мікробіального синтезу), переводять важкоперетравні вуглеводи в простіші сполуки, доступні для організму.

У годівлі корів значну питому вагу в раціоні посідають грубі корми, зокрема, солома. Раціональне її використання може сприяти підвищенню продуктивності корів.

Для поліпшення поїдання, підвищення перетравності соломи застосовують такі способи її обробки, як подрібнення, здобрювання, запарювання, силосування, дріжджування. Згодовування соломи без підготовки знижує засвоєння поживних речовин на 30%.

Подрібнення соломи дає змогу зменшити витрати енергії тварин на її споживання. Оптимальна величина часток соломи в складі вологих кормосумішок – від 30 до 50 мм. Подрібнену солому здобрюють коренебульбоплодами, концентратами, бардою, мелясою та гарячим сольовим розчином (1–2%). Непогано поїдається солома з свіжим жомом та іншими соковитими кормами.

За наявності пари можна запарювати солому, перед цим її підсолюють, здобрюють концентратами, коренеплодами. Запарюють протягом 30–40 хв. і через 6–8 годин згодовують.

Використати подрібнену солому можна у силосуванні баштанових культур, коренеплодів, гички буряків та інших соковитих кормів. Солому додають у такій кількості, щоб суміш, яка силосується, мала вологість 65–75%.

Полова також є цінним кормом. Кращу полову одержують за обмолоту безостих культур: вівса, проса, гороху, гіршу – за обмолоту остистих: пшениці, ячменю. Остисту полову обов'язково пропарюють і згодовують тільки дорослим тваринам.

Високоякісне дрібностеблове сіно злакових, бобових трав можна згодовувати коровам без будь-якої підготовки. Грубостеблове сіно низької якості доцільно подрібнювати.

Для годування корів можна використовувати хвойне борошно. Подрібнені гілки хвої сушать. У хвойному борошні міститься 8–9% протеїну, 6–7% жиру, 36% клітковини, 4,4% золи. Хвоя багата на мікроелементи, каротин (в 1 кг до 150 мг), містить вітаміни В,С і К.

Добова норма хвойного борошна корові – до 0,3–0,5 кг на добу. Найбільше каротину хвоя містить взимку. Через 2–3 тижні її виводять з раціону на декілька днів, після чого знову поновлюють годування.

Коренебульбоплоди можна згодовувати як окремо, так і в суміші з іншими кормами.

Кормові буряки згодовують коровам у подрібненому вигляді, а також цілими. Перед згодовуванням їх очищають від землі, миють, згодовують у сирому подрібненому або натуральному вигляді. Моркву згодовують коровам цілою.

У картоплі є глюкозид соланін, кількість якого зростає у недозрілих, позеленілих, що починають гнити, плодах і в паростках. Згодовування такої картоплі спричиняє захворювання, тому її доцільно варити або запарювати протягом 30–40 хв. за температури 100°С. Поїти корову водою, у якій варилася картопля, забороняється.

Перед варінням пророслої картоплі відламують паростки. Картопля, яка пройшла термічну обробку, краще поїдається і має вищу поживність.

Коровам сиру картоплю згодовують у кількості до 20 кг як у сумішах з іншими кормами, так і окремо.

Турнепс згодовують коровам без термічної обробки, цілим або подрібненим. Брукву подрібнюють, її бажано запарювати для знищення гіркого присмаку.

Баштанні культури (гарбузи, кабачки, кавуни) згодовують у сирому вигляді, подрібненими або у вигляді комбінованого силосу.

Концентровані корми – дуже цінне джерело поживних речовин і обмінної енергії, тому підготовка зерна до згодовування має важливе значення.

Перед згодовуванням зерно подрібнюють. Якщо тварини поїдають його неподрібненим, то воно проходить через шлунково-кишковий тракт майже неперетравленим.

Найраціональнішим є використання зерна у складі стандартних комбікормів, що дозволяє підвищити його продуктивну дію на 15–20%.

За рахунок зволоження концентрованих кормів (приготування пійла) досягається збільшення перетравлення поживних речовин та зниження втрат корму.

Комбікорм запарювати недоцільно тому, що від цього руйнуються біологічно активні речовини і вітаміни.

Дієвою є вологотеплова обробка зерна з наступним його плющенням.

Для годування корів можна використати сировину, яку одержують за переробки продуктів харчування, а також відходи сільськогосподарського виробництва.

Соняшникові кошики. В 1 кг цього корму міститься 0,4–0,5 кормових одиниць та 30–36 г перетравного протеїну, 3–4% жиру, 2,0 кальцію, 10 – фосфору, 30% клітковини.

Згодовують подрібненими по 2,5–3,0 кг за добу.

Стрижні качанів кукурудзи. Згодовують коровам подрібненими в суміші з концентратами, сінним борошном. Згодовують без обмежень.

Водяна рослинність – очерет, рогіз та інші. І цю рослинність можна використовувати як грубий корм. За поживністю вона не поступається соломі озимої пшениці.

Меляса – цінний корм з вмістом цукру до 60%. Коровам дають до 2 кг у залежності від віку, розбавляючи перед згодовуванням теплою водою (1:4).

Її, зазвичай, використовують для поліпшення споживання соломи

Брага – зернокартопляну брагу згодовують коровам до 60 л на одну голову за добу. (Не дають лише тільним коровам і телятам).

Пивна дробина – в раціон корів пивну дробину вводять у кількості 15–20 кг на одну голову за добу.

Харчові відходи – використовують у годуванні, як свіжі, так і висушені. Для згодовування свіжими їх необхідно проварити.

Пудрет – висушений та знезаражений послід птиці. Вміст сирого протеїну становить близько 30%. У комбікорм пудрет можна додавати до 15–20% загальної маси.

Пивні дріжджі – в 1 кг містять 0,25 кормових одиниць і 80 г перетравного протеїну. Згодовують коровам у суміші з іншими кормами.

Листяно-гілковий корм використовують як грубий корм. Для цього годяться листя і гілки берези, тополі, верби, липи, осики, клена, ясена, в'яза, жовтої акації.

Нестачу кальцію у раціоні поповнюють, додаючи такі добавки: крейду, вапняковий туф, мергель, сапропель (озерний мул), борошно черепашника.

Нестача натрію та хлору в раціоні корів поповнюється за рахунок кухонної солі.

Потреба тварин у вітамінах задовольняється в основному за рахунок тієї їхньої кількості, що міститься у кормах, їхня нестача поповнюється за рахунок хімічних препаратів, які випускає промисловість.

О.І. Лашко

Яка підлога краща?

Я передплачую журнал "Дім, сад, город", тому звертаюся до вас за порадою. У нас у селі живуть старенькі батьки, в яких є приватне підсобне господарство, різна живність, у тому числі й свині, яких утримують у клітках. Коли батьки були молодші, то самі їх вирощували, а тепер вони вийшли на пенсію, і ми почали вирощувати свиней.

Раніше була можливість робити підлогу в цих клітках із дощок, але сьогодні це дорого. Дехто робить основу підлоги з бетонорозчину, а як основу кладуть листовий шифер. Але шифер несприятливо впливає на навколишнє середовище.

Прошу дати пораду, з чого краще робити свиням підлогу, аби вона була недорога, міцна та не шкідлива.

П.А. Бондарчук,
вул.. Мирогощанська, 83/29,
м. Дубно, Рівненська обл., 35604

Підлога у свинарнику має бути міцна, водонепроникна, стійка до гноївки та дезінфікантів. Важливо, щоб вона була не слизька та мало теплопровідна. Нахил підлоги у бік гнойового каналу повинен становити 3%.

Безумовно, кращою для свиней є підлога з дощок.

Для лігва тварин у кутку приміщення підлогу встеляють шаром якісної соломи або тирси. Так само устеляють підлогу й із бетонорозчину. Важливо, щоб її поверхня була нежорстка, без виямків, аби не травмувати ратиці тварин.

Стосовно шкідливості листового шиферу, то це залежить від того, з якого матеріалу його виготовлено. Важливо, аби він не був забруднений радіоактивними речовинами.

Л.К. Волинець,
доктор ветеринарних наук

Кармали – нова порода свиней

В Україні дедалі більше людей розводять травоїдних свиней, тому що вони невибагливі в утриманні, а також потребують набагато менше концентрованих кормів, порівняно із "свійськими братами", що в даний час особливо актуально. Люди вбачають економічну доцільність у розведенні травоїдних свиней як у домашніх умовах, так і в фермерських господарствах. Багато господарів знають такі основні породи травоїдних свиней: в`єтнамські, корейські та мангали, хоча й не всі відрізняють, де яка з них. Більшість людей хочуть з меншими затратами на придбання і вирощування молодняка мати масивнішу та швидкорослу породу свиней.

Багато читачів "ДСГ" цікавляться, що то за порода – кармал, про яку я й хочу розповісти. Кармал – це порода чи підвид свиней, виведена на основі схрещування мангала з "корейцем". У подальшому цей гібрид схрещувався з мангалом. Існує два види кармалів: звичайні, де за першого схрещування батько був мангал, а мати – корейська свинка, й королівські, де батько був кореєць, а мати – мангалка. Кармали взяли все найкраще від двох порід, вони набагато жвавіші від корейських та мангалів.

Кармалка приводить 10–12, а іноді й 19–21 поросят найрізноманітніших забарвлень. Вони бувають смугасті, зовні схожі на мангалів, чорні з коричневими смугами на боках, рябі, білогруді. Через місяць смуги поступово починають зникати. Поросята народжуються підтягнутіші, ніж корейські, більші, схожіші на мангалів за своєю статурою. Були випадки, коли новонароджене "кармаля" вважали за тритижневе "корейча", якщо вони перебували поруч.

Ростуть кармали швидко й інтенсивно, без усіляких кормових добавок: у 7–10 днів починають їсти траву, а в 10–14 днів – кашу. Імунітет у них набагато кращий, ніж у корейських, міцніший шлунково-кишковий тракт (краще перетравлюється ціле зерно), а вони витриваліші до холоду.

Свинка та кнурці стають статевозрілими у 5–7 місяців. Поросність кармалок триває, як і в мангалів, 116–120 днів. Під час опоросу особливої допомоги вони не потребують. Кармалка-первістка привела мені перший виводок у 8 місяців і 24 дні, її поросята у 7,5 місяців важили 80–120 кг залежно від індивіду й методів утримання (без кормових добавок).

Поросят відлучають від свиноматки в місячному віці, а її переводять до кнура й вона протягом п`яти днів спаровується. Поросята за відлучення від свині (у місячному віці) важать від 6 до 10 кг. Порівняно з корейськими кармали надають перевагу траві перед концентрованими кормами й відмінно пасуться. Під час годування за рік кармали набувають маси 150–200 кг, іноді сягають 270–290 кг.

Утримувати кармалів можна як у дворі, так і в приміщенні взимку, а влітку – на вигулі. Молоднякові щеплення практично не робимо, а колемо "суеферовіт", здійснюємо антигельмінтну обробку. У басейн для купання додаємо перероблене автомастило.

Кармали – м`ясна порода, навіть за посиленого відгодовування прошарок сала незначний. Смакові якості м`яса дуже добрі (воно ніжніше, ніж у свійських свиней). Придбати молодняк можна, оглянувши й оцінивши батьків. А ціна на них істотно нижча від молодняка мангалів.

І. Коломієць,

с. Журавка, Шполянський р-н, Черкаська обл.

Відродження та розвиток конярства у Польщі. Аматорський кінний спорт

У цьому матеріалі хочу розповісти про таку важливу галузь сільського господарства в наших західних сусідів-поляків, як конярство. Увійшовши в 2004 р. до Євросоюзу, Польща активно розвиває свій аграрний сектор – рільництво, садівництво, городництво, а також конярство.

Отже, розповім про те, що мені вдалося побачити на власні очі, працюючи біля породистих спортивних коней.

Перш за все слід зауважити: розвивають аматорський кінний спорт у Польщі здебільшого люди багаті. Зокрема, в даній статті йтиметься про двоє приватних господарств, які розташовані у Мазовецькому воєводстві, і в тому ж самому повіті Воланін, але в інших районах, зокрема, гмінах (районах) Ядуб та Радзимін, що за 25–30 км один від одного.

Працюючи і подорожуючи по роботі в околицях Варшави (20–30 км від столиці), я на власні очі бачив у простих сільських людей по селах коней, призначених для обробітку землі: з товстими ногами, присадкуватим крупом, а також працював біля породистих спортивних коней, біля коней поні.

Власник ферми в с. Ядув пан Анджей Цьок.

За словами одного знайомого поляка, ще років 10–12 тому ніхто й не міг подумати, що коні будуть такі бажані й шановані. А зараз коней тут тримають з любов'ю не тільки для сільськогосподарських потреб. Тож хочу розповісти читачам журналу про утримання, годівлю і тренування спортивних коней у Мазовецькому воєводстві в повіті Воланін у с. Раштув (Rashtow).

Кожен кінь має тут окремий бокс. До кожного боксу підведено воду. Вона автоматично подається тоді, коли кінь носом натискує автомат. У кожному боксі є жолоб, звідки кінь їсть овес. Годують коней двічі на день – вранці та увечері. Порція вівса – 2–3 кг на день. Крім вівса, вранці й увечері коні отримують по половині в'язанки пресованого сіна. Крім вівса взимку їм дають моркву або червоні буряки. Влітку вдень коней виганяють на зелену траву.

Загальний вигляд конюшні на 40 коней у с. Роштов. 2009 рік.

Для спортивних коней обов'язковим є тренування, біг на них верхи. Зокрема, навіть узимку до нашого кінного "готелю" приїжджають тренери, які кожного тижня тренують коней. У господаря крім 17 спортивних коней є ще троє коней поні, на одному з яких їздить і тренує його донька.

Слід зауважити, що утримувати коней, тренувати їх, доглядати за ними, безумовно, справа нелегка. Й тут дуже потрібна любов до цих тварин, бо кожен кінь чи кобила мають свій характер. Тож хочеться сказати про особливу любов до коней у господині цього клубу "Богданувка" пані Домініки Зброчек, яка кожен день приїжджає до конюшні, де чистить, миє шампунем коней, а також частково їх тренує. Любить коней і господар цього своєрідного кінського готелю пан Кшиштоф Іванов.

За всіма кіньми (а їх зараз налічується 40) доглядають двоє чоловіків. Один з них годує коней і тренує їх.

Загальний вигляд літнього вигулу для коней у с. Роштов.

Для тренування взимку будують спеціальний іподром. А до послуг відвідувачів кінського "готелю" є літній іподром, кілька спеціальних літніх стоянок.

Влітку для всіх коней заготовляють сіно, овес. Для цього тут засівають вівсом не один гектар землі. Є велике крите сіносховище для зберігання сіна на зиму. Кожен тиждень, у суботу, чистять кінські бокси, знімають павутиння. Стелять у боксах солому, яку також заготовляють влітку і зберігають поряд із сіном у сіносховищі.

Тепер коротко розповім про іншу ферму, де утримують породистих спортивних коней. Вона також розташована у повіті Воланін за 30 км від Раштова. Це Ядов (Jadow). Тут, крім 8–10 коней, пан Анджей Цьок утримує ще близько ста овець і трьох лам. З овець і лам здає вовну. Цих тварин стрижуть його робітники. У цій стайні є ще один кінь із США, якого господар недавно придбав.

Лами для Польщі – це екзотика. А за кожну ламу пан Цьок отримує дотацію від держави – 8 тис. злотих на рік.

Тут і коні, і вівці, й лами мають великі літні пасовища. За усіма цими тваринами (3 лами, 100 овець і 8–10 коней) доглядає один робітник. На фермі є ще 4 ставки глибиною до 7 м, у яких господар вирощує коропів. І все це під охороною відеокамер, а їх аж три, тільки надворі.

Пан Анджей Цьок – також багата людина, він утримує в м. Зельонка, що за 50 км від його ферми в Ядові, велику автомайстерню для важких вантажних автомобілів. Любить коней і дочка пана Анджея – Анжеліка. Вона не раз здобувала призові місця на аматорських спортивних змаганнях на конях.

Кінний спорт у Польщі найбільше розвинутий у таких воєводствах: Шльонске, Дольно-Шльонске і Мазовецьке. Найдорожчих та найновіших стаєнь у Польщі близько 10. Варті уваги стайні, розташовані у Шльонскому та в інших районах. Для прикладу: ці стайні посідають дуже високий стандарт з-поміж інших стаєнь. Одна з найдорожчих у Польщі має корита (жолоби), зроблені з мармуру, та каруселі для коней, спеціальні іподроми – зимові й літні.

Стайня Болєх-Живєц кілька років тому була оцінена в 40 мільйонів злотих і визнана однією з найдорожчих кінських стаєнь у Польщі. У воєводстві Мазовецькім найбільше конюшень – менших, але їх більше, ніж у інших господарствах, – Шльонскім та Дольно-Шльонскім.

На кінських змаганнях у с. Роштов. 30 травня 2009 р.

Зеновій Кулак, автор цього матеріалу, під час змагань з кінного спорту в с. Роштов.

Дочка Анджея Цьока Анжеліка на коні.

Біла лама на фермі в с. Ядув, травень 2009 року.

Світ спортивних коней ділиться на ліги: їх – 13. Одна з них – ліга Центральної Європи, де переможці ліг зустрічаються на змаганнях світу із кінного спорту.

30 травня у клубі "Богданувка" цього року також відбувалися змагання з кінного спорту. Такі змагання на конях часто проводять місцеві аматори з Мазовецького воєводства. Видаються спеціальні журнали, в яких можна прочитати повідомлення про коней, змагання, історію коней, зокрема, журнал "Кінський торг", є журнали з Німеччини. До послуг поляків довкола Варшави багато спеціальних кінських готелів, де на вихідні люди можуть поїхати на конях верхи до лісу чи покататися на іподромі, відпочити, половити рибу в ставку або на річці.

Зеновій Кулик,
м. Сокаль

ОСІННЯ СМАКОТА

Я завжди з великим інтересом читаю журнал "Дім, сад, город" від першої до останньої сторінки. Хочу подякувати редакції за таке корисне видання, а також взяти участь у конкурсі "Господиня-2009". Надсилаю випробувані роками рецепти.

З повагою, Л.Костенко,
м. Вишневе, Київська обл.

Суп з грибами

Треба мати: 0,5 кг грибів, 2–3 цибулини, ложку олії, 1,5 літра м'ясного бульйону (якщо немає бульйону, можна використати окріп), 0,5 склянки рису або вермішелі, 2–3 помідори, ложку вершкового масла, сметану, пучечок петрушки.

Гриби чистимо, миємо і дрібно нарізуємо. Цибулю також дрібно нарізуємо і тушкуємо в ложці олії або масла. Заливаємо бульйоном і ставимо на помірний вогонь. Через 10–15 хв. додаємо гриби, рис або вермішель. Потім додаємо дрібно нарізані помідори, з яких бажано зняти шкірочку. Даємо супу покипіти 10 хв., потім солимо, додаємо за смаком чорний перець і пучечок дрібно посіченої петрушки.

Наприкінці приготування грибного супу на воді треба обов'язково додати столову ложку вершкового масла і дати хвилинку прокипіти. Перед подачею до столу у кожну тарілку покласти за смаком сметану.

Салат із баклажанів (мусака)

Треба мати: 1 кг баклажанів, помідори, 2–3 цибулини, 0,5 склянки перебраного рису, 3 яйця, 3 столових ложки борошна, олію, 1,5 склянки молока.

Беремо приблизно 1 кг баклажанів. Чистимо, миємо, нарізуємо скибочками і, не посоливши, злегка обсмажуємо в киплячій олії з обох боків. Окремо на сковороді смажимо на олії 2–3 подрібнених цибулини. Коли цибуля стане м'якою, додаємо 0,5 склянки перебраного рису, злегка обсмажуємо його і потім заливаємо 1,5 склянки окропу, солимо за смаком і витримуємо на вогні, поки рис не вбере воду.

Тим часом готуємо деко, змащуємо його жиром і викладаємо дно шматочками помідорів. На помідори рівномірно викладаємо половину напівсирих баклажанів, зверху рис, а на нього решту баклажанів. Зверху баклажани рівномірно покриваємо скибочками помідорів. Запікаємо в духовці 25–30 хв. Потім збиваємо 3 яйця з трьома столовими ложками борошна без верху, додаємо 1,5 склянки молока, ретельно вимішуємо і заливаємо рівномірно деко. Знову запікаємо в гарячій духовці 10 хв. Так само можна приготувати суп, використавши замість баклажанів кабачки. Такі страви вживають і холодними, й гарячими. Греки називають їх "мусака".

Крокети з картоплі

Треба мати: 1 кг картоплі, 2 столових ложки борошна, 2 яйця, пучечок петрушки, 0,5 склянки тертого твердого сиру, олію.

Варимо 1 кг картоплі в кожушку. Охолоджуємо до кімнатної температури, чистимо і натираємо на тертушці. Додаємо дві столових ложки борошна, два яйця, пучечок дрібно посіченої петрушки, 0,5 склянки тертого твердого сиру. Сіль та чорний перець кладемо за смаком. Вимішуємо і формуємо крокети у вигляді ковбасок або кульок. Обкачуємо у борошні, потім у товчених сухарях. Після цього змочуємо у збитому яйці і смажимо в киплячій олії до рум'яної скоринки.

Подають крокети як самостійну страву із сметаною або як гарнір до м'ясних страв, по 2–3 на порцію.

Свинина з квасолею

Треба мати: 0,5 кг квасолі, 1 кг свинини, 2–3 цибулини, столову ложку томатної пасти або томатного соусу, ложку меленого червоного перцю, пучечок петрушки, чебрець, м'яту, лавровий лист, сіль.

0,5 кг квасолі миємо, перебираємо і заливаємо холодною водою на 4–5 год. Потім квасолю варимо, поки на розм'якне. А тим часом 1 кг свинини нарізуємо на невеликі шматочки і смажимо на жирі. Коли м'ясо зарум'яниться, його треба вийняти зі сковороди і на якийсь час відставити, а в цьому жирі підсмажити на помірному вогні 2–3 цибулини. Цибуля має стати м'якою. Після цього треба додати столову ложку томатної пасти або томатного соусу. З соусом буде смачніше, бо він із спеціями. Треба ще додати ложку меленого червоного перцю, але це вже залежить від смаку.

На сковороду до цибулі в томаті треба знову покласти м'ясо, залити окропом і тушкувати, поки воно не стане м'яким. Потім треба з'єднати готову квасолю з м'ясом, легенько перемішати, щоб не пом'яти квасолю. Посипати зверху подрібненими травами: петрушкою, чебрецем, м'ятою (кому що до вподоби), додати лавровий лист і протушкувати під кришкою 10–15 хвилин.

Вінегрет з рибою

Треба мати: 300 г філе вареної риби, 2–3 картоплини, 1 варений буряк, 2 варених морквини, 2 солоні огірки, 0,5 баночки майонезу, чайну ложечку хрону, спеції: ріпчасту цибулю, лавровий листок, духмяний перець-горошок, корінь петрушки або селери, петрушку, кріп, сіль, перець.

Філе риби треба зварити в підсоленій воді зі спеціями: ріпчастою цибулею, лавровим листком, духмяним перцем, коренем петрушки або селери. Рибу треба охолодити і нарізати шматочками.

Картоплю, моркву та буряк слід зварити в окремому посуді. Охолодити, зняти шкірочку та нарізати невеликими шматочками. Додати подрібнені солоні огірки. Все скласти у просторий посуд, додати сіль, перець за смаком, заправити майонезом. При бажанні до майонезу можна додати ложку готового до вживання хрону. В цей же посуд покласти рибу і ще раз легенько перемішати, щоб не поламати шматочки риби. Викласти в салатницю та прикрасити гілочками петрушки й кропу.

Завиванець рибний з крабовими паличками

Треба мати: 0,5 кг філе риби, 100 г крабових паличок, 100 г твердого сиру, 1 лимон, олію, зелень, сіль, перець.

Для кляру треба мати: 100 г борошна, 100 г пива, 2–3 яйця, вершкове масло, сіль, перець.

Філе риби відбити, посолити, посипати перцем, покропити лимонним соком і залишити на 15 хв. На сере-

дину кожного шматочка риби покласти крабову паличку, посипати тертим сиром, згорнути трубочкою і заколоти дерев'яною зубочисткою (якщо завиванець розгортається). Потім у пиво всипати борошно, покласти збиті жовтки без білків, вершкове масло, сіль, перець. Все вимішати і тільки потім обережно ввести збиті до густої піни білки. Завиванці вмочити у кляр і смажити в киплячій олії до утворення рум'яної скоринки. Дерев'яні зубочистки треба вийняти.

Курочка-чубарочка з червоними помідорами

Треба мати: курку, 4–5 цибулин, 1 кг стиглих помідорів, спеції.

Курочку розрубуємо на порційні шматочки і смажимо на жирі, поки не зарум'яняться. Після цього виймаємо м`ясо, а в жир кладемо 4–5 головок дрібно посіченої ріпчастої цибулі. У сковороду до цибулі додаємо 2–3 дрібно нарізані стиглі помідори, які смажимо, поки не випарується рідина. Після цього кладемо столову ложку підсмаженого борошна і ложечку червоного перцю. У сковороду підливаємо окріп, а ще краще – м'ясний бульйон. М'ясо знову кладемо у сковороду й тушкуємо до готовності м'яса. І тільки тоді додаємо крупно нарізані стиглі помідори. Їх треба посолити й посипати ложечкою цукру. Тушкувати до готовності помідорів.

Таку курочку можна подавати без гарніру, але краще з пюре або гречаною кашою. За цим рецептом можна приготувати індичку, гуску і качку.

Бісквіт нашвидкуруч

Треба мати: 2 курячих яйця, 0,5 склянки цукрової пудри, 100 г борошна, подрібнені грецькі горіхи (50 г), родзинки, шоколадний крем "Нутела".

Білки від двох яєць збиваємо з 0,5 склянки цукрової пудри. До них додаємо 100 г борошна вищого ґатунку, 50 г (чарочка) подрібнених грецьких горіхів і трохи родзинок. Із цих продуктів вимішуємо тісто й печемо або один бісквіт, який потім нарізуємо на порції, або одразу порційні. Бісквіт можна їсти як самостійну страву або використати для приготування тістечок, наприклад, розрізати навпіл по всій площині, змастити варенням або шоколадним кремом "Нутела".

Фруктовий пудинг

Треба мати: склянку борошна, 10 яєць, 1,5 склянки молока, 1,5 склянки цукру, 0,5 склянки м'якого масла, 500–600 г очищених яблук або груш (ще краще – їхню суміш). Для приємного запаху можна додати айву та два пакетики порошку ваніліну. Для посипання треба мати 0,5 склянки цукрової пудри.

Борошно підсмажуємо на маслі до золотистого кольору. Потім заливаємо його молоком, у якому розчинено половину норми цукру, і помішуємо віничком на помірному вогні до загущення. Знімаємо крем з вогню, охолоджуємо і поступово додаємо в нього по одному жовтку, ванілін та підготовлену заздалегідь фруктову кашу з яблук і груш, зварених без шкірочки й протертих через сито або подрібнених у блендері. Суміш треба збити. Білки з цукром, який залишився, також треба збити в піну. Обережно вилити, щоб не погасити піну, у суміш, легенько вимішати і тільки тоді вилити у підготовлену форму, змащену маслом та посипану борошном.

Пудинг можна запекти у гарячій духовці або зварити на водяній бані. Фруктовий пудинг спершу охолоджують і потім посипають цукровою пудрою та ріжуть на порційні шматочки.

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД“
виробничо-практичний журнал
№11, листопад, 2009 р.
Головний редактор
М. І. Халимоненко
Головний художник
Т. П. Колодницька
Заступники головного редактора
Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Літературний редактор
А.М.Капітульська
Дизайн, верстка **Н.Х.Дець**
Комерційний директор **Г.А.Донець,**
Реклама **Н.В.Васильєва,**
тел.: (044) 222-93-17,
тел.: (044) 223-38-17,
E-mail:vgt@i.com.ua
Оголошення **О.К.Шевченко**
223-22-58
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг
Т. І. Лазебник
тел.: 223-22-58, 221-68-08
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ,
№3536 від 3.10.98
Підписано до друку 21.10.2009 р.
Загальний тираж 141 033 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19,
Київ, 03680, МСП-680.
Тел.: (044) 223-69-11,
(044) 223-69-12,
факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com
При передруку та використанні тексту й ілюстрацій посилання на **„Дім, сад, город“** *обов'язкове.*
Думки авторів і редакції не завжди збігаються.
Редакція не несе відповідальності за зміст рекламних оголошень.
Листування з читачами лише на сторінках журналу.
Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».

Надруковано у друкарні
Видавничий Дім «Високий Замок».
м. Львів, вул. Вол. Великого, 2.
Тел.: (032) 237-47-02.

На першій сторінці обкладинки фото В. Скляренка

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.

Передплачуйте наші видання

Дім, сад, город

Журнал "Дім, сад, город" видається з 1989 року. Найпопулярніше в Україні, справді народне видання для всіх, чиє життя і праця пов'язані із землею.

"Дім, сад, город" (укр.). Передплатний індекс 74142
"Дом, сад, огород" (рос.). Передплатний індекс 22429

Журнал "Пасіка" — індекс 74429
Журнал "Будьмо здорові" — індекс 74063
Журнал "Квіти України" — індекс 74275
Журнал "Виноград. Вино" — індекс 40305
Журнал "Туризм сільський зелений" — індекс 40307
Журнал "Чумацький шлях" — індекс 22436
"Календар садівника і городника" — індекс 30203

Передплачуйте видання для дітей!

Журнал"Яблунька" — індекс 40306
Журнал-розфарбовка "Чарівна казка"– індекс 01220

Передплачуйте комплекти журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — індекс 22430
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — індекс 22431
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — індекс 22432
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — індекс 22433
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — індекс 22434
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — індекс 21869
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — індекс 90245
«Пасіка» + «Яблунька» – індекс 98882
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — індекс 98881
«Дім, сад, город» + «Геосфера» — індекс 21844
«Дом, сад, огород» + «Геосфера» — індекс 21845
«Чумацький шлях» + «Геосфера» — індекс 21846
«Квіти України» + «Геосфера» — індекс 01217
«Пасіка» + «Геосфера» — індекс 01219
«Будьмо здорові» + «Геосфера» — індекс 23910
«Яблунька» + «Геосфера» — індекс 23911
«Туризм сільський зелений» + «Геосфера» — індекс 08070

Усі наші видання можна передплатити з будь-якого наступного місяця в усіх відділеннях зв'язку України.
Річна передплата на 2010 рік – здійснюється до 1 грудня 2009 року!